Bomba de pescado sobre salteado de ostras



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Salmón: 200 grs.

Caldo de pescado: 500 cc

Ostras

Ostras: 8 Unidades
Hinojo: 1 Unidad
Salsa de ostras: 2 cdas.

Jugo de Ostras: 20 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 1 cda.

Relleno de champiñones

Gírgolas secas: 20 g
Champignones: 20 g
Echalotte: 1 Unidad

Aceite De Oliva: 2 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto
Shitake seco: 20 g

Varios

Pelos de hinojo fritos:
Piel de salmón frita: 4 Láminas

Aceite De Oliva:

Verduras salteadas

Morrón amarillo: 1 Unidad
Berenjenas: 1 Unidad
Morrón Verde: 1 Unidad
Morrón Rojo: 1 Unidad
Tocino o Panceta: 50 g

Sal y Pimienta: A gusto
Zucchini: 2 Unidades
Apio: 1 Rama

Preparación de la Receta

- Corte el *salmón* en forma transversal, envuelva en papel film y aplaste dando golpes con el cuchillo
- Reserve.

Relleno de hongos

- Pique los *hongos*.
- Pele y pique los echalottes.
- En una sartén con aceite de oliva rehogue el *echalotte* picado y condimente con sal y pimienta a gusto.
- Añada los *hongos* picados, agregue un poco más de sal y aceite de oliva
- Cocine unos minutos, retire y deje enfriar en la heladera.

Armado

- En una olla coloque el caldo de pescado y caliente.
- Coloque los champiñones sobre el *escalope* de *salmón*, cierre con el film formando una bolsita y cierre.
- Introduzca las bolsitas dentro de la olla con caldo y cocine durante un minuto.
- Retire el papel film y reserve caliente.

Ostras

- Coloque un paño en la mano y abra las ostras con un cuchillo.
- Coloque las ostras en un bowl y reserve su *jugo*.
- Corte el *hinojo* en láminas finas.
- En una sartén con aceite de oliva saltee el *hinojo* y condimente con sal y pimienta.
- Añada el *jugo* de las ostras, las ostras, la salsa de ostras, retire del fuego y reserve.

Verduras salteadas

- Corte a la mitad los pimientos, rojo, verde y amarillo, retire las semillas y corte en cubos pequeños.
- Lave y corte el *apio* en cubos pequeños.
- Corte la cáscara de los zuchinis en cubos pequeños.
- Pele y corte las berenjenas en cubos pequeños.
- Pique el *tocino*.
- En una sartén con aceite de oliva saltee los pimientos, el *apio*, los zuchinis, las berenjenas, y el *tocino*.
- Añada un poco más de aceite de oliva y sazone con sal y pimienta a gusto.

Presentación

- En un plato coloque, las ostras en los extremos, en el centro un colchón de verduras salteadas, encima el *salmón* relleno
- Termine con la tirita de piel de *salmón* frita, aceite de oliva, pelos de *hinojo* fritos y rocíe con aceite de *remolacha*

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bomba-de-pescado-sobre-salteado-de-ostras