Canastas de salmón con salsa de dátiles (Cestini di salmone con salsa di datteri)

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Manteca: 20 g
Aceite De Oliva: 20 cc
Filete de salmón: 100 g
Romero: 1 Rama
Tomillo: 1 Rama

Canastas de masa quebrada

Manteca: Cantidad necesaria
Masa quebrada: 500 g
Harina: Cantidad necesaria

Relleno

Salmón: 100 grs.
Sal: A gusto
Ajo: 1 Diente
Pistachos: 100 grs.
Zuchini: 2 Unidades
Amaretti: 50 g

Salsa de dátiles

Manteca: 50 g
Azúcar Negro: 1 cda.
Pimienta rosa en granos: 1 cda.
Crema de leche: 200 cc
Perejil: 1 cda.
Sal: A gusto
Dátiles: 100 g
Martini seco: 50 cc
Ajo: 1 Diente

Varios

Perejil: Cantidad necesaria
Amaretti: 100 g

Preparación de la Receta

- Empareje los bordes del filete de **salmón** y corte en tiras de 2, 5cm de ancho.

Relleno

- Corte el *salmón* en cubos.
- Pele y corte una lámina de *ajo*.
- Corte la cáscara de los zucchinis en cubos pequeños.
- En una procesadora coloque el *salmón*, los amaretti, los pistachos, la lámina de *ajo* y sal.
- Procese hasta lograr una pasta y agregue los zuchinis, mezcle y reserve.

Armado

- En aros de metal coloque dos tiras de *salmón*, formando un círculo y coloque dentro el relleno.
- Ate con un hilo.
- En una sartén con aceite de oliva y *manteca* cocine los medallones de *salmón*, agregue *tomillo* y *romero*.
- Retire el medallón de *salmón* y corte el hilo.

Salsa de dátiles

- Corte los dátiles en juliana.
- Pique el *perejil*.
- Pele y pique el *ajo*.
- En una sartén con *manteca*, coloque la pimienta rosa, el azúcar morena, los dátiles y añada la *crema* de leche.
- Desglace con Martini dry, deje evaporar el alcohol y agregue sal, el *perejil* y el *ajo*. Deje reducir.

Canastas de masa quebrada

- Estire la masa quebrada dejando 3mm de espesor y forre los los moldes (del mismo diámetro que los medallones), previamente enmantecados y enharinados con la masa.
- Cocine en horno precalentado a 190° durante 12 minutos.
- Retire deje reposar y desmolde.

Presentación

- En el plato coloque la canasta de masa quebrada, sobre ella el medallón de *salmón*, rocíe con la salsa de dátiles, decore con *perejil* y amarettis.

Consulta la receta original en

https://elgourmet.com/recetas/canastas-de-salmon-con-salsa-de-datiles-cestini-di-salmone-con-salsa-di-datteri