Carne de salmón en court bouillon, salsa de uvas y pithiviers de tapenade



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Court bouillon

Bouquet garnie: 1 Unidad
Pimienta Negra en grano: A gusto
Agua: 200 cc
Zanahoria: 1 Unidad
Cebolla: 1 Unidad
Vino Blanco: 100 cc
Vinagre: A gusto
Aceite De Maíz: 1 cda.

Guarnición

Sal: 30 A gusto

Pithiviers de tapenade

Masa de hojaldre: 300 g

Salsa de uvas

Caldo de verduras: 200 cc
Uvas verdes: 200 g
Manteca: 30 g
Aceto balsámico: 1 cda.
Jerez: 100 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Azucar: 2 cdas.

Tapenade

Sal: A gusto
Anchoas: 100 g
Aceitunas negras: 350 g
Alcaparras: 50 g
Aceto balsámico: 1 cda.

Pimienta: A gusto

Albahaca: A gusto

Varios

Huevo: 1 Unidad

Agua: 50 cc

Preparación de la Receta

Court bouillon

- Corte las verduras en *mirepoix*.
- En una sartén con el aceite haga sudar las verduras.
- Deglase con el vino y el *vinagre*.
- Condimente con la pimienta y el bouquet.
- Añada el agua fría y lleve a hervor.
- Incorpore el darne y cocine a fuego bajo, durante unos minutos de ambos lados.
- Retire el pescado de la sartén, abra al medio y elimine la piel y el espinazo.

Salsa de uvas

- Pele las uvas y despepite.
- En una *cacerola* con la *manteca*, saltee la mitad de las uvas.
- Incorpore el jerez y el aceto
- Cocine unos minutos
- Glasee con el azúcar.
- Añada el cado, la sal y la pimienta.
- Termine la cocción durante 15 minutos.

Pithiviers de tapenade

- Estire la masa de *hojaldre*, corte discos de 10 cm de diámetro
- Reserve en la heladera

Tapenade

- Descaroce las aceitunas y procese con las anchoas, las *alcaparras*, el aceto, la sal y pimienta.
- Incorpore las hojas de *albahaca*.
- Vierta poco a poco el aceite hasta emulsionar.

Armado

- Mezcle el *huevo* con el agua.
- Pinte los discos de *hojaldre* con la mezcla de huevos y agua.

- Enmanteque una platina, disponga encima los discos de *hojaldre*, rellene el centro una cucharada de tapenade y cubra con otro disco de masa.
- Presione los bordes de la masa para que selle.
- Pinte con la mezcla de *huevo* y agua.
- Cocine en el horno fuerte (200ºC) durante 10 minutos.

Presentación

- Disponga la mitad del darme en el centro de un plato, cubra con la salsa
- Acompañe con los pithiviers.
- Decore con hojas de *albahaca*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/carne-de-salmon-en-court-bouillon-salsa-de-uvas-y-pithiviers-de-tapenade