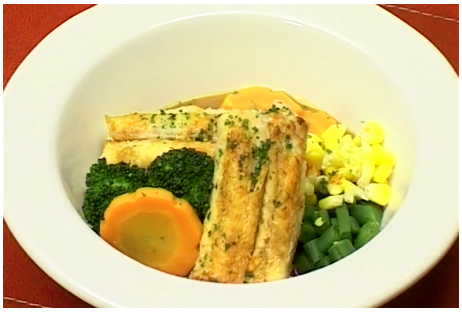
Congrio mechado con salmón ahumado, con salsa americana y panache de vegetales



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Congrio: 2 Filetes
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Salmón ahumado: 150 grs.

Panache de vegetales

Brócoli: 1 Taza
Chauchas rollizas: 1 Taza
Zanahorias: 2 Unidades
CHOCLOS: 3 Unidades

Salsa americana

Tomate concasse: 2 Unidad
Sal: A gusto
Extracto De Tomate: 1/2 cda.
Roux: 1/2 cda.
Cabezas de langostinos: 12 Unidades
Cognac: 1 Medida
Zanahoria: 1/2 Unidad
Fumet: 3 Tazas
Bouquet garnie: 1 Unidad
Cebolla: 1/2 Unidad
Vino Blanco: 1/4 Vaso
Echalotte: 1 Unidad
Perejil picado: 1 cda.
Estragón: A gusto
Pimienta de Cayena: A gusto
Aceite: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Corte el congrio en sesiones de 12 cm c/u.
- Marque la piel con cortes superficiales hasta llegar a la carne en forma de cuadrille.
- Arme un rollo con el **salmón** ahumado y lleve al freezer hasta que se congele.

- Meche con los tubos de *salmón* ahumado el congrio

Salsa americana

- En una olla con aceite de oliva, selle las cabezas de *langostinos* a fuego bajo para *dorar*
- Agregue la *cebolla* y la *zanahoria* cortada en cubos y el extracto de *tomate*, cocine unos minutos.
- Incorpore el coñac fuera del fuego y deje evaporar el alcohol.
- Agregue el *tomate*, el *echalotte*, el vino, el fumet y el bouquet garni
- Cocine a fuego suave por 25 minutos.
- Cuele y coloque él liquido en una olla.
- Lleve al fuego y agregue el *estragón*, la pimienta de *cayena*, la sal y el roux.
- Termine de espesar y agregue el *perejil*.

Panache de vegetales

- Corte las zanahorias previamente pelada en rodajas.
- Corte las chauchas en rodajas.
- Cocine el vapor la *zanahoria* junto con la *coliflor*, las chauchas y el *choclo* durante 12 minutos

Armado

- En una sartén con aceite de oliva caliente, cocine el congrio comenzando por el laso de la piel, y condimente con sal.

Presentación

- Sirva en la base de un plato la salsa americana, luego los vegetales y por último el congrio mechado con *salmón*
- Decore con *perejil* picado y la salsa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/congrio-mechado-con-salmon-ahumado-con-salsa-americana-y-panache-de-vegetales