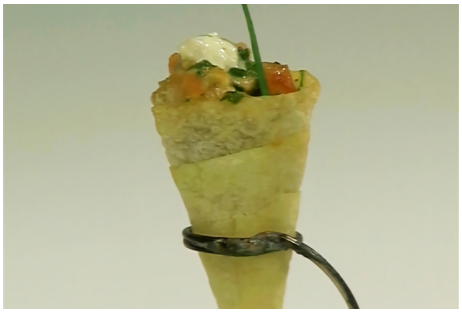
Cornets de salmón



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cornets

Manteca clarificada: 150 grs.
Masa Philo: 250 g

Crema de cebolla colorada

Jugo de Limón: 1 Unidad
Queso Crema: 100 grs.
Sal y Pimienta: A gusto
Cebolla Colorada: 1 Unidad

Granita de pepino

Jugo de Limón: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Pepino: 1 Unidad

Relleno

Ciboulette picado: Cantidad necesaria
Echalotte picado: 1 cdas.
Jugo de Limón: 20 cc
Sal y pimienta blanca: A gusto
Salsa Tabasco: 1 cdita.
Aceite De Oliva: 20 g
Mostaza: 20 g
Salmón fresco: 100 g

Preparación de la Receta

Cornets de salmón

- Extienda sobre la mesada una *plancha* de masa philo y corte en cuadrados de 8cm x 8cm, luego con un molde circular que tiene como recorte una cuña en su interior corte los cuadrados bien fríos, pinte con *manteca* clarifica y forre uno de los picos colocando otro pico en la parte superior para que la masa no crezca, deje reposar en la heladera durante 30 minutos. Proceda del mismo modo con el resto de la masa.

Relleno

- Retire la piel del **salmón**, luego corte en fina *brunoise* y coloque en un recipiente. Sazone el **salmón** con sal y pimienta blanca y agregue la *ciboulette* junto con el *echalotte*, la *mostaza*, el *jugo* de *limón*, aceite de oliva y la salsa tabasco, mezcle bien y reserve en la heladera.

Crema de cebolla colorada

- Pele la *cebolla* y corte en *brunoise*.
- En un recipiente coloque el queso *crema* junto con el *jugo* de *limón*, la *cebolla*, sal y pimienta, mezcle.

Granita de pepino

- Pele el pepino, retire las semillas y corte groseramente.
- Coloque el pepino en una procesadora junto con el *jugo* de *limón* sal y pimienta, procese hasta lograr un puré.
- Deje reposar en el freezer durante 3 o 4 horas.

Armado

- Rellene los conos de masa philo con el relleno y cubra la superficie con *crema* de *cebolla* colorada.
- Pique la granita.

Presentación

- Sirva en un plato los Cornets de salmos y decore con la granita de pepino.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cornets-de-salmon