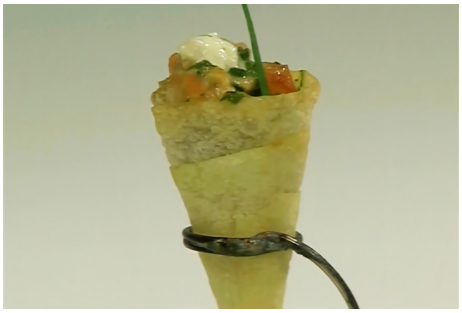
Cornets de salmón



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