Crepinette de centolla y salmón con salsa de limón y puré de zanahorias sobre colchón de zapallitos

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Almejas a la marinera

Pimienta negra recién molida: 4 A gusto

Crepinette

Salmón ahumado: 4 Fetas
Espinaca: 1 Paquete
Crepine de chancho: 1 Unidad

Farce

Salmón: 250 grs.
Centolla: 1 Unidad
Curry: A gusto
Crema de leche: 200 cc
Pimiento amarillo: 1 Unidad
Tomate: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 30 cc

Flores de zapallito fritas

Flores de zapallito: 8 Unidades
Aceite: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Harina: Cantidad necesaria

Guarnición de verduras

Sal: A gusto
Zanahorias: 4 Unidades
Tomillo: 1 Rama
Zapallitos: 4 Unidades
Crema de leche: 100 cc

Masa

Leche: 4 cc

Salsa de limón

Sal: A gusto
Pimienta blanca: A gusto
Limones: 2 Unidades
Echalottes: 2 Unidades
Menta: 4 Hojas
Vino Blanco: 200 cc
Salvia: 4 Hojas
Crema de leche: 200 cc
Fumet de pescado: 300 cc

Temakisushi - Variedad II

Algas Nori: 2 Plancha

Verduras aciduladas

Agua: L

Preparación de la Receta

Farce

- Pique groseramente la carne de la **centolla** y blanquee en agua acidulada.
- Corte el *pimiento* en *brunoise*.
- Corte la carne de **salmón** en *brunoise*.
- Corte el *tomate* en *concassé*.
- En una sartén con aceite de oliva saltee los pimientos.
- Agregue el *salmón* y cocine unos minutos.
- Incorpore la carne de *centolla* y mezcle bien.
- Condimente con sal, pimienta y *curry*.
- Sobre el final adicione el *tomate*.
- Pase la preparación a un bowl y mezcle con la *crema* de leche.
- Agregue la clara.

Crepinette

- Estire la crepine sobre la mesa de trabajo y recorte los bordes.
- Forre el interior de un molde redondeado y cubra con las *fetas* de *salmón* ahumado.
- Encima del *salmón* disponga las hojas de *espinaca*.
- Rellene con la farce de *centolla* y *salmón*.
- Cierre con los bordes sobrantes de *espinaca*, *salmón* y crepine.
- Cocine en el horno hasta que se vea dorada.

Salsa de limón

- Exprima el **limón**.
- Corte la cáscara del *limón* en juliana.
- Corte el *echalotte* en pluma.
- En una sauteause reduzca el vino con el *jugo* de *limón* y el *echalotte* sobre fuego moderado.
- Agregue el fumet de pescado, la cáscara de *limón*, la salvia y la *menta*.
- Deje reducir a la mitad de su volumen.
- Pase por un colador chino.
- Vuelva al fuego incorpore la *crema*, la sal y la pimienta blanca.

Guarnición de verduras

- Corte dos zanahorias en bastones jardinera.
- Corte dos zapallitos en juliana.
- Tornee el resto de zapallitos en forma oval.
- Cocine la juliana de zapallitos en vapor.
- Refresque en agua helada.
- Cocine la jardinera de *zanahoria* en abundante agua salada hirviendo
- Refresque en agua helada.
- Pique el *tomillo*.
- Cocine el resto de zanahorias en abundante agua salada hirviendo.
- Cuele y reduzca a puré.
- Incorpore la *crema* de leche y el *tomillo*.

Armado

- Sobre una plátina disponga un aro moldeador previamente enmantecado.
- En su interior forme un colchón con la juliana de zapallitos.
- Forre la superficie interna del aro con la jardinera de zanahorias.
- Finalmente rellene con el puré de *zanahoria* presionando con una cuchara.
- Corte los bastones de zanahorias que sobresalgan.

Flores de zapallito fritas

- Disponga la *harina* en una platina, mezcle con sal y pimienta.
- Pase las flores de zapallitos por la *harina* condimentada.
- Fría en abundante aceite caliente (160ºC).
- Escurra sobre papel absorbente.

Presentación

- En el costado disponga la **crepinette** cortada a la mitad, en el otro costado desmolde la *guarnición* de verduras, al lado las flores y los zapallitos torneados.
- Agregue la salsa de *limón*.
- Espolvoree con hojas de *tomillo*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/crepinette-de-centolla-y-salmon-con-salsa-de-limon-y-pure-de-zanahorias-sobre-colchon-de-zapallitos