Crêpes de salmón marinado, mayonesa de olivas y helado de yogurt y grosellas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Salmón: 200 grs.
Sal gruesa: ½ k
Eneldo: A gusto
Azucar: 1 cda.
Vinagre de jerez: 30 cc
Pimienta blanca: Una pizca
Aceite De Oliva: 50 cc

Aderezo de yogurt y jugo de naranja

Sal: A gusto
Yogurt Natural: 3 cdas.
Naranja: 1 Unidad
Pimienta blanca: A gusto

Crêpes americanas

Leche: 500 cc
Huevos: 3 Unidades
Levadura: 20 grs.
Ciboulette: 1 Taza
Sal fina: ½ cdita.
Manteca: 50 g
Harina 000: 350 g

Ensalada de palta y naranja

Sal: A gusto
Pimienta blanca: A gusto
Paltas: 2 Unidades
Naranjas: 2 Unidades

Helado de yogurt y grosellas

Grosellas: 150 g
Sal fina: 1 cdita.
Cuatro especias: 1 cdita.
Jengibre en polvo: 2 cdas.
Yema: 1 Unidad
Yogurt Natural: 200 g

Glucosa: 1 cda.
Crema de leche: 200 cc
Pimienta blanca: ½ cdita.

Mayonesa de aceitunas negras

Alcaparras: 30 g
Yema: 1 Unidad
Aceitunas negras: 100 g
Aceite De Oliva: 300 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Limon: ¼ Unidad

Varios

Mezclum de Hojas Verdes: 200 g

Preparación de la Receta

- Corte el **salmón** en cubos parejos de 5 mm de lado
- Disponga el *salmón* en un bowl y espolvoree con el azúcar, la sal y la pimienta
- Cubra con un film y deje reposar en frío durante 4 horas
- Elimine los excesos de sal remojando el *salmón* con agua helada
- Cuele y enjuague bien bajo el agua de la canilla
- Pase todo a un bowl limpio y bañe con el *vinagre*, el aceite de oliva y el *eneldo* picado
- Deje reposar en la heladera durante 5 mintuos.

Mayonesa de aceitunas negras

- Descaroce las aceitunas y procese
- Exprima el *limón*
- Pique las *alcaparras*
- En un bowl mezcle el puré de aceitunas con la yema, el *jugo* de *limón*, sal y pimienta
- Vierta el aceite en forma de hilo sin dejar de revolver
- Incorpore las *alcaparras* picadas.

Ensalada de palta y naranja

- Pele las paltas, elimine el *carozo* y corte en *brunoise*
- Pele las naranjas a vivo, separe los gajos también a vivo y corte en *brunoise*
- Mezcle la *palta*, la *naranja*, sal y pimienta.

Crêpes americanas

- Caliente la leche a 27ºC y disuelva la *levadura*
- Derrita la *manteca* y deje enfriar
- Pique finamente el *ciboulette*

- Separe las claras de las yemas
- En un bowl mezcle la *harina*, las yemas y la leche con *levadura*
- Agregue la sal, la *manteca* fundida y el *ciboulette* picado
- Deje reposar durante 30 minutos en lugar templado
- Bata las claras a nieve e incorpore a la preparación anterior
- Disponga un aro moldeador en una sartén caliente con *manteca*
- Vierta en el centro del aro un poco de masa
- Cuando dore la base de la *crêpe* retire el aro
- De vuelta la *crêpe* y termine la cocción
- Repita este paso hasta finalizar con toda la masa.

Helado de yogurt y grosellas

- En una *cacerola* mezcle la *crema* de leche y la glucosa sobre fuego mínimo hasta que rompa el hervor.
- Bata ligeramente la yema
- Vierta la *crema* caliente sobre la yema sin dejar de batir
- Lleve esta preparación sobre fuego suave hasta alcanzar los 85º C durante 5 minutos
- Deje enfriar unos minutos e incorpore el yogurt y las *especias*
- Finalmente añada las grosellas limpias
- Vierta la preparación en la máquina heladora y trabaje durante 50 minutos
- Reserve en el freezer.

Aderezo de yogurt y jugo de naranja

- Exprima la *naranja*
- Mezcle el *jugo* de *naranja* con el yogurt, sal y pimienta hasta disolver por completo el yogurt.

Presentación

- Disponga un aro moldeador en el costado de un plato y acomode en el interior una *crêpe*, encima un poco de ensalada de *palta* y naranjas, luego otra *crêpe*, a continuación una cucharada de **mayonesa** de aceitunas, una cucharada de *salmón* y finalmente otra *crêpe*
- En un costado del plato forme un colchón con el mezclum de hojas verdes y rocíe con un poco de aderezo
- En otro costado sirva una quenelle de helado

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/crpes-de-salmon-marinado-mayonesa-de-olivas-y-helado-de-yogurt-y-grosellas