

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

Azúcar: 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.

Pimienta blanca: ½ cdita.

Crema de leche: 200 cc

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 minutos.

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 27°C 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 85° 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>