

Crêpes de salmón

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Salmón ahumado: 250 grs.

Crêpes

Harina: 1 Tazas

Leche: 2 Tazas

Manteca derretida: g

Sal: Una pizca

Guarnición I

Fondo de verduras: 20 cc

Palta: 1/2 Unidad

Jugo de Naranja: 100 cc

Guarnición II

Jugo de Limón: 1 cda.

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Jugo de Naranja: 1 cda.

Sal: A gusto

Tomates Perita: 2 Unidades

Maíz (choclo): 2 Unidad

Relleno

Esparragos: 250 g

Jugo de Limón: 25 cc

Ralladura de limón: 1 cda.

Queso Blanco: 400 g

Cebolla de verdeo: 1 Unidad

Salsa

Salsa de soja: 100 cc

Cebolla de verdeo: 1 Unidad

Jugo de Naranja: 100 cc

Preparación de la Receta

Crêpes

- En un bowl bata todos los ingredientes.
- Deje reposar en heladera.
- A último agregue la *manteca* derretida.
- En una panquequera de teflón pincele con *manteca* derretida
- Cubra el fondo con masa.
- Cocine unos segundos cuando se desprege del fondo délo vuelta.
- Repita este pocedimiento hasta terminar con toda la masa.

Relleno

- Cocine los esparragos al vapor y coloque en agua con hielo
- Retire y ponga sobre un repasador para que eliminen todo le líquido
- Reserve
- Escurra el queso blanco ayudándose con un lienzo.
- Pique la *cebolla* de verdeo con un poco de la parte verde.
- En un bowl mezcle sin batir el queso blanco, el *jugo*, la ralladura de *limón* y la *cebolla* de verdeo
- Salpimiente.

Salsa

- Pique finamente la *cebolla* de verdeo
- En un bowl mezcle la salsa de soja, el *jengibre*, el *jugo* de *naranja*, la miel y la *cebolla* de verdeo.

Arme las crêpes

- Unte las crêpes con el queso, encima acomode *fetas* de **salmón**, más relleno sobre el **salmón** que cubra toda la superficie.
- En el centro coloque 2 puntas de espárragos por *crêpe*
- Enrolle.

Guarnición I

- Pele, descaroce y corte la *palta* en cubos.
- En la licuadora ponga la *palta*, ell *jugo* de naranjas y caldo neutro.
- Sirva en copitas.

Guarnición II - Ensalada de paltas

- Cocine y desgrane el *choclo*.
- Pele descaroce y corte las paltas en cubos pequeños.
- Lave y despepite los tomates
- Corte en cubos pequeños.
- En un bowl mezcle el *choclo*, la *palta* y el *tomate*
- Condimente con aceite de oliva, sal, *jugo de limón* y *naranja*.

Presentación

- Corte las puntas de las crêpes para emrpolijar, y luego a la mitad al sesgo.
- Acomode en el plato paraditos, en un costado la ensalada y la salsa en salseras individuales.
- Acompañe con la *sopa fría* de paltas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/crpes-de-salmon>