Dorado con fondant de berberechos, vol-au-vent rellenos, parfait de brócoli, almejas marinadas y vinagreta tibia de maracuyá

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: A gusto
Dorado: 1 k
Harina: Cantidad necesaria

Almejas marineras

Cebolla: ½ Unidad
Vino Blanco: 100 cc
Fumet de crustáceos: 200 cc
Almejas: 500 g
Echalotte: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 30 cc

Fondant de berberechos

Berberechos: 300 g
Sal y Pimienta: A gusto
Manteca: 1 cda.
Aceite De Oliva: 1 cda.
Panceta ahumada: 150 g
Tomates: 2 Unidades
Crema de leche: 250 cc
Limon: 1 Unidad
Puerros: 2 Unidades

Parfait de bróccoli

Broccoli: 250 g
Salsa Bechamel: 150 cc
Pimienta blanca: A gusto
Sal: A gusto
Yema: 1 Unidad
Crema de leche: 200 cc

Salsa bechamel

Sal: A gusto
Harina: 60 grs.
Manteca: 60 g
Nuez Moscada: A gusto
Leche: 1 Ml.

Varios

Agua: 1 cda.
Huevo: 1 Unidad

Vinagreta tibia de fruta de maracuyá

Vinagre de jerez: 30 cc
Fondo de cocción de las almejas:
Aceite De Maíz: 90 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Pulpa de Maracuyá: 25 grs.

Vol-au-vent

Papas: 2 Unidades
Masa de hojaldre: 250 g
Pimienta blanca: A gusto
Almejas marineras reservadas:
Sal: A gusto
Azafrán: 1 Dedal
Crema de leche: 100 cc

Preparación de la Receta

- Elimine las escamas del dorado y corte en pavés.
- Pase el pescado por *harina*.
- En una parrilla caliente cocine el dorado comenzando por el lado de la carne durante 3 minutos.
- Gire sobre sí mismo para formar un cuadrillé, cocine 3 minutos más.
- Dé vuelta el pescado y termine la cocción.
- Condimente con sal.

Almejas marineras

- Corte la *cebolla* y la échalote doble ciselado.
- En una *cacerola* con aceite de oliva sude la *cebolla* y la échalote.
- Agregue el *ajo* y deglase con el vino.
- Vierta el fumet y las almejas.
- Tape y cocine hasta que las almejas hayan abierto.
- Descarte las que no abrieron.
- Recupere el fondo de cocción y pase a través de un colador chino.

- Reserve para la vinagreta
- Reserve las almejas para la preparación del vol-au-vent.

Vinagreta tibia de fruta de maracuyá

- En una *cacerola* reduzca el fondo con la pulpa de **maracuyá** a la mitad de su volumen.
- Deje entibiar y mezcle con el *vinagre*, sal y pimienta.
- Agregue el aceite en forma de hilo batiendo constantemente hasta que emulsione.

Salsa bechamel

- En una *cacerola* derrita la *manteca*.
- Agregue la *manteca* y cocine sin dejar de revolver durante 3 minutos.
- Vierta la leche y revuelva hasta que espese.
- Condimente con sal y nuez moscada.

Parfait de bróccoli

- Cocine las flores de bróccoli al vapor, reduzca a puré y pase por un *tamiz*.
- Bata la *crema* a ¾ de punto.
- En una *cacerola* mezcle la bechamel, la yema y un poco de *crema* de leche.
- Lleve al fuego suave y bata constantemente sin que llegue a *hervir*.
- Deje enfriar y mezcle con el puré de bróccoli y la *crema* batida.
- Condimente con sal y pimienta.
- Rellene moldes individuales y reserve en el freezer hasta que enfríe y tome consistencia.

Vol-au-vent

- Sobre la mesada enharinada estire la masa de *hojaldre* en todas las direcciones hasta obtener un espesor de 4 mm.
- Corte discos pequeños, a la mitad de ellos corte el centro con un aro más pequeño para formar anillos.
- Disponga los discos en una platina y pincele la superficie con *huevo* diluido con agua.
- Encima de cada disco de masa acomode un anillo.
- Deje descansar en la heladera durante 1 hora.
- Cocine en el horno precalentado a 220º C hasta que se vean dorados.
- Reserve.
- Diluya el *azafrán* con la *crema* de leche.
- Pele las papas, cocine al vapor y reduzca a puré.
- En un bowl mezcle las almejas marineras, la *crema* de *azafrán*, el puré de papas, sal y pimienta blanca.
- Procese y rellene los vol-au-vent cocidos.
- Gratine en el horno caliente.

Fondant de berberechos

- Purgue los berberechos en agua salada durante 12 horas.
- Corte la *panceta* en *brunoise*
- Corte la parte blanca del *puerro* en paisana.
- Corte el *tomate* en *concassé*
- Exprima el *limón*.
- En una sartén caliente con *manteca* y aceite de oliva sude la *panceta* a fuego medio.
- Incorpore el *puerro*, sal y pimienta.
- Deglase con el *jugo* de *limón*.
- Añada la *crema* y deje reducir a fuego bajo.
- Agregue los berberechos y los tomates.

Presentación

- En el costado de un plato sirva una porción de berberechos, encima el dorado y al lado un vol-au-vent.
- En otro costado sirva un **parfait** de bróccoli.
- Rocie los bordes del plato con la vinagreta.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/dorado-con-fondant-de-berberechos-vol-au-vent-rellenos-parfait-de-brocoli-almejas-marinadas-y-vinagreta-tibia-de-maracuya