Dúo de salmones en mantequilla ahumada



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Manitas de cerdo

Manitas de cerdo: 2 Unidades
Vino Tinto: 50 cc
Jengibre: 5 g
Cebollin: 5 g
Aceite De Oliva: 30 cc
Echalotes: 2 Unidades

Puré de garbanzos

Sal: A gusto
Aceite De Oliva: 50 cc
Garbanzos: 300 g

Salmón confitado

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Echalotes: 2 Unidades
Salmón fresco: 100 g
Ajo: 1 Cabeza

Salmón rostizado

Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 30 cc
Salmón fresco: 100 g

Salsa

Manteca: 150 g
Echalote: 1 Unidad
Vino Blanco: 50 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Jugo de Limón: Algunas gotas
Cebollin: 5 g
Tomillo: A gusto
Laurel: 1 Hoja
Salmón ahumado: 50 grs.

Preparación de la Receta

Salsa

- Pique finamente la échalote
- Corte el *salmón* en tiras finas.
- En una *cacerola* disponga la échalote, el vino, el *laurel*, el *tomillo* y el *salmón*.
- Lleve el fuego y deje reducir a la mitad de su volumen.
- Incorpore la *crema* de leche y deje reducir unos minutos más.
- Añada la *manteca* fría poco a poco revolviendo constantemente hasta emulsionar.
- Condimente con sal y pimienta y pase a través de un *tamiz*.
- Caliente antes de servir con el *cebollín* picado y el *jugo* de *limón*.

Salmón confitado

- Condimente la pieza de *salmón* con sal y pimienta.
- En una sartén con abundante aceite de oliva disponga el *ajo*, las échalotes la pieza de *salmón* y deje confitar sobre fuego bajo

Salmón rostizado

- Condimente la pieza de *salmón* con sal y pimienta
- En una sartén con aceite de oliva dore las pieza de *salmón* por ambas caras.

Puré de garbanzos

- Hidrate los garbanzos durante 8 horas, escurra y luego cocine en abundante agua salada hasta que estén tiernos.
- Escurra los garbanzos y redúzcalos a puré.
- Caliente el puré con el aceite de oliva antes de servir.

Manitas de cerdo

- Pique finamente las échalotes.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee una échalote picada y las manitas de *cerdo*.
- Incorpore el vino y deje evaporar el alcohol.
- Termine la cocción en el horno suave
- Pique finamente la carne de *cerdo*, el *jengibre*, el *cebollín* y reserve.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee la échalote picada, el *jengibre* y la carne de las manitas.
- Incorpore el fondo de cocción de las manitos y saltee unos minutos más.
- Aromatice con el *cebollín* picado.

Presentación

- En la base de un plato coloque las manitas de *cerdo*, de un lado sirva el *salmón* confitado y al otro lado el *salmón* rostizado, corone con una quenelle de puré de garbanzos y termine con las échalotes confitadas.
- Rocíe el *salmón* y los bordes del plato con la salsa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/duo-de-salmones-en-mantequilla-ahumada