Ensalada tibia de verdes y mariscos, huevo poché y salsa bearnaise



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Huevo poché

Huevos: 4 Unidades
Agua: Cantidad necesaria
Vinagre de Vino Blanco: 1 cda.

manteca clarificada

Manteca: Cantidad necesaria

Mariscos

Ciboulette: 1 cda.
Manteca: 50 g
Ajo: 1 Diente
Echalotte: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 30 cc
Camarones: 200 g

Mezclum

Lechuga francesa: 1 Planta
Radicchio: 1 Planta
Lechuga criolla: 1 Planta

salsa bernaise

Sal: A gusto
Vinagre de vino tinto: 30 cc
Yemas: 4 Unidades
Echalotte: 1 Unidad
Manteca clarificada: 250 g
Estragón: 1 cdita.
Tabasco: A gusto
Vino blanco seco: 30 cc

Tostada

Pan de campo: 1 Unidad
Ciboulette: 1 cda.
Manteca: 50 g

Vinagreta clásica

Vinagre: 1 cda.
Aceite De Oliva: 3 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto

Preparación de la Receta

Mezclum

- Lave las lechugas, deje escurrir, separe las hojas y corte con la mano.
- Reserve en la heladera envueltas en un lienzo hasta el momento de utilizar.
- Condimente con la vinagreta.

Vinagreta clásica

- En un bowl disuelva la sal y la pimienta con el *vinagre*.
- Agregue el aceite lentamente y mezcle hasta emulsionar.

Mariscos

- Limpie el *calamar*, pele y quite las aletas.
- Corte el tubo del *calamar* en sentido longitudinal para abrirlo y corte tiras de 1/2 cm de ancho.
- Gire, emprolije los extremos y corte bastones de 2 cm de largo aproximadamente.
- Corte el *echalotte* doble ciselado.
- Pique finamente el *ajo* y el *ciboulette*.
- En una sartén con aceite de oliva saltee el *echalotte* y el *ajo*.
- Agregue el *calamar* y cocine durante 5 minutos.
- Incorpore los *camarones*.
- Deglase con el vino y cocine hasta que evapore el alcohol.
- Emulsione con la *manteca* fría
- Aromatice con el *ciboulette*.

Huevo poché

- En una *cacerola* caliente agua y *vinagre* a 70º.
- Forme un remolino en el agua con una cuchara de madera.
- Agregue el **huevo** en el centro del remolino.

- Cocine durante 2 minutos, retire con espumadera y escurra sobre un lienzo.

Manteca clarificada

- Corte la *manteca* en cubos
- En una *cacerola* funda la *manteca* a fuego suave.
- Retire la espuma de la superficie.
- Al cabo de 10 minutos retire del fuego y pase a través de un colador chino forrado con un lienzo.

Salsa bearnaise

- Corte el *echalotte* en emincé.
- Pique finamente el *estragón*.
- En una *cacerola* reduzca el *vinagre* con el *echalotte*.
- Aromatice con *estragón*.
- En un bowl bata las yemas con la sal, la salsa tabasco y el vino.
- Incorpore la reducción de *vinagre*.
- Lleve la preparación sobre un baño María y bata constantemente hasta que espese.
- Fuera del baño maría vierta la *manteca* clarificada removiendo constatemente hasta que emulsione.
- Pase por un *tamiz* de malla fina.

Tostada

- Pique finamente el *ciboulette*.
- Corte el pan en rodajas, unte con *manteca* y tueste en el horno.
- Espolvoree con el *ciboulette* picado.

Presentación

- Sirva una porción de mezclum en el centro de un plato, al lado una tostada, encima el *huevo* y finalmente por los costados los mariscos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ensalada-tibia-de-verdes-y-mariscos-huevo-poche-y-salsa-bearnaise