

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

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Huevo poché

Huevos: 4 Unidades

Vinagre de Vino Blanco: 1 cda.

Agua: Cantidad necesaria

### manteca clarificada

Manteca: Cantidad necesaria

### Mariscos

Ciboulette: 1 cda.

Ajo: 1 Diente

Aceite De Oliva: 30 cc

Manteca: 50 g

Echalotte: 1 Unidad

Camarones: 200 g

### Mezclum

Lechuga francesa: 1 Planta

Lechuga criolla: 1 Planta

Radicchio: 1 Planta

### salsa bearnaise

Sal: A gusto

Vinagre de vino tinto: 30 cc

Echalotte: 1 Unidad

Estragón: 1 cdita.

Vino blanco seco: 30 cc

Yemas: 4 Unidades

Manteca clarificada: 250 g

Tabasco: A gusto

## 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 70°.
- 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>