Flan de espinaca con salmón y bearnesa



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Bearnesa

Manteca clarificada: 100 grs.
Yema de huevo: 3 Unidad
Echalotte: 30 g
Vino blanco seco: 80 cc
Vinagre de estragón: 50 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Estragón fresco: 50 A gusto

Flan de espinaca

Nuez Moscada: A gusto
Huevos: 2 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Eneldo: 30 grs.
Espinaca: 1 Paquete
Crema de leche: 100 cc

Salmón

Salmón: 100 grs.
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto

Preparación de la Receta

Flan de espinacas

- Pique el *eneldo*.
- Procese las hojas de espinacas crudas, agregue el *huevo* y procese nuevamente, luego tamice.

- Una vez tamizado incorpore la *crema* de leche, sal, pimienta, nuez moscada y el *eneldo*.
- Coloque la preparación en moldes para flan y cocine en horno a 120ºC a baño María durante 20 minutos

Salmón

- Corte el **salmón** en cuadrados y sazone con sal y pimienta.
- En una sartén caliente con aceite de oliva selle el *salmón* primero del lado de la piel y luego de todos sus lados

Bearnesa

- Pele y cisele el *echalotte*.
- En una olla caliente con *manteca* sude el *echalotte*, sazone con sal y pimienta, luego agregue el *estragon* fresco y desglase con vino y *vinagre*, deje reducir casi a seco
- Tamice y deje enfriar.
- Bata las yemas sobre un baño maría hasta obtener un buen sabayón, incorpore luego la *manteca* clarificada y mezcle.

Armado

- Corte el *salmón* en bocados de 4x4cm.

Presentación

- Sirva en un plato una porción del flan de espinacas, encima acomode un cuadrado de *salmón* y salsee con la bearnesa.
- Decore con reducción de aceto balsámico.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/flan-de-espinaca-con-salmon-y-bearnesa