Flan de salmón y risotto con langostinos

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Caldo de verduras: 800 cc
Arroz arborio: 350 g
Queso Parmesano Rallado: 20 g
Salmón: 50 grs.
Echalotte: 1 Unidad
Perejil: 150 cda.

Armado

Salmón fresco: 300 g
Aceite: Cantidad necesaria

Crema de mascarpone

Azucar impalpable: 100 g

Guarnición

Aceite De Oliva: 1 cda.
Langostinos: 12 Unidades

Pâte à choux

Huevos: 350 Unidades

Relleno

Mozzarella: 150 g

Salsa

Tomate: 1 Unidad
Echalotte: 1 Unidad
Jengibre: 100 cda.

Preparación de la Receta

- Corte el **salmón** en cubos pequeños.
- Pique finamente el *perejil*.
- En una *cacerola* con aceite de oliva saltee el *echalotte*
- Agregue el *arroz* y nacre
- Cubra con el caldo y deje cocinar revolviendo de tanto en tanto durante 15 minutos.
- Incorpore el *salmón*.
- Agregue la *manteca*, el queso rallado y el *perejil*.

Armado

- Pincele moldes individuales con aceite.
- Corte el *salmón* en finas láminas y tapice los moldes.
- Rellene con el risotto, cubra con las puntas del *salmón* y cocine en horno fuerte durante 3 a 5 minutos.

Salsa

- Pele los **langostinos**, elimine la cabeza, cola, patas y la vena del *lomo*
- Reserve los *langostinos*.
- Pique finamente el *echalotte* y el *jengibre*.
- Pele, despepite y corte el *tomate* en cubos.
- En una *cacerola* con agua cocine las cabezas de los *langostinos* con el *echalotte*, el *jengibre* y el *tomate*
- Condimente con sal y pimienta.
- Deje reducir a 1/4 de su volumen.
- Procese y pase por un colador chino.

Guarnición

- En una sartén con aceite de oliva saltee los *langostinos*.
- Cubra con la salsa y termine la cocción.

Presentación

- Desmolde el flan en el centro de un plato, encima una cucharada de caviar
- Acompañe con los *langostinos*.

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