

Involtini di salmone con pancetta (Arrollados de salmón con panceta)

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Manteca: 20 g

Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Panceta: 8 Fetas

Salmón: 600 grs.

Cebolla: 1 Unidad

Mejorana: 1 cedita.

Guarnición

Papas Hervidas Con Piel: 2 Unidades

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Manteca: 1 cda.

Piñones: 1 cda.

Sal y Pimienta: A gusto

Romero: 1 Rama

Perejil: 1 cda.

Relleno

Piñones: 50 g

Ajo: 1 Diente

Espinacas: 200 g

Sal y Pimienta: A gusto

Manteca: 1 cda.

Pasas de Uva: 100 grs.

Varios

Pimienta: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Corte el **salmón** en ocho *fetas*, dándole un espesor de 3 ó 4 milímetros.

Relleno

- Lave y corte la *espinaca* en tiras finas.
- Pele el *ajo*.
- Pique los piñones.
- Corte las pasas de uva en láminas.
- En una sartén con *manteca* saltee la *espinaca* con el *ajo*.
- Agregue las pasas de uvas y los piñones. Condimente con sal y pimienta, cocine durante 3 ó 4 minutos.
- Retire el *ajo* y deje enfriar.

Armado

- Pele y corte la *cebolla* en juliana.
- Sobre las *fetas* de *salmón* coloque el relleno, enrolle en forma de canelones y recubra con la **panceta**.
- En una placa para horno previamente enmantecada coloque la *cebolla*, rociada con aceite de oliva, encima coloque los rollitos de *salmón*, condimente con pimienta y espolvoree con *mejorana*.
- Cocine en horno precalentado a 200° durante 8 a 10 minutos.

Guarnición

- Pele y corte las papas hervidas en cubos.
- En una sartén con aceite de oliva y *manteca*, coloque las papas a *dorar*.
- Condimente con sal y pimienta.
- Agregue el *perejil*, los piñones, el *romero*, un poco más de aceite de oliva y cocine a fuego fuerte por unos minutos.

Presentación

- En la base del plato coloque la *cebolla*, sobre ellas la *guarnición* y finalmente los arrollados de *salmón* cortados a la mitad.
- Decore con pimienta.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/involtini-di-salmone-con-pancetta-arrollados-de-salmon-con-panceta>