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 cdita.

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