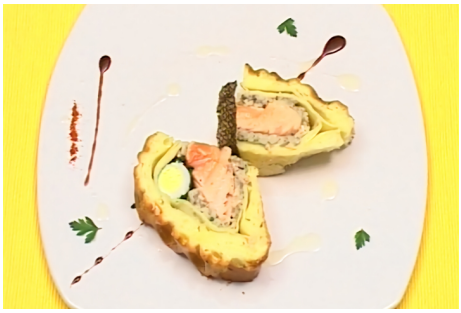
Koubiliac de salmón



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Salmón fresco: 2 Filete
Espinacas - hojas: 8
Sal y Pimienta: A gusto
Huevos de codorniz: 8 Unidades

Arroz pilaf

Manteca: Cantidad necesaria
Cebolla: 1 Unidad
Arroz grano fino y largo: 180 g
Bouquet garnie: 1 Unidad
Caldo: 2 Tazas

Crepes

Huevos: 2 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Leche: 1 Taza
Manteca: 1 cda.
Harina: 1 Taza

Douxelle

Manteca: Cantidad necesaria
Perejil plano: 2 cdas.
Champiñones: 6 Unidades
Echalottes: 2 Unidades

Masa brioche

Manteca: 200 g
Huevos: 6 Unidades
Leche: 1/2 Taza
Harina 0000: 500 g
Sal: 1 cdita.
Levadura: 25 grs.
Azucar: 1 cda.

Salsa bechamel

Leche: 500 cc

Manteca: 50 g
Harina: 50 grs.
Sal y Pimienta: A gusto
Tomillo: 1 Ramitas
Cebolla: 1 Unidad
Laurel: 2 Hojas
Clavo De Olor: 1 Unidad

Varios

Reducción de aceto balsámico:

Preparación de la Receta

- Retire la piel y las espinas del filete y corte la parte central
- Pincele el fondo de una sartén con *manteca*, agregue sal y pimienta.
- Coloque el filete y deje descansar.
- Seque la piel del **salmón** en el horno a 90°C durante 2 horas.

Masa brioche

- Vierta en un bowl los huevos, junto la leche, la sal, el azúcar y mezcle
- Coloque la *harina* sobre la mesada previamente tamizada y agregue le *levadura*.
- Ahueque la *harina* en el centro e incorpore la preparación anterior.
- Integre de los bordes hacia el centro y amase.
- Agregue la *manteca* pomada y amase.
- Coloque en una fuente cubra con papel film y deje descansar en la heladera 2 horas.
- Retire, desgasifique y lleve nuevamente a la heladera por 12 horas.
- Retire, estire con palote en forma de rectángulo, coloque en una fuente, cubra con papel film y reserve en la heladera

Douxelle

- Corte los champiñones y los echalottes *brunoise*.
- En una sartén con *manteca* caliente, saltee los echalottes junto con los champiñones, condimente con sal y pimienta.
- Espolvoree con *perejil* picado.
- Coloque en un recipiente y lleve a la heladera

Crepes

- Coloque en un bowl los huevos junto con la mitad de la leche condimente con sal y pimienta y agregue la *harina*.
- Integre y añada el resto de la leche junto con la *manteca* cocida a punto noisette.
- En una crepera calienta untada con *manteca* vierta parte de la masa.
- Cocine las crepes por ambos lados.

Arroz pilaf

- Coloque en una olla el caldo condimentado con el bouquet garni sal y pimienta, y lleve a hervor.
- En una sartén con *manteca* caliente, agregue la *cebolla brunoise* junto con la sal para que sude.
- Luego incorpore el *arroz* y selle.
- Vierta el caldo hirviendo y cubra con papel *manteca*.
- Cocine en el horno a 180°C durante 20 minutos aproximadamente.

Salsa bechamel

- Pele la *cebolla* e incruste el clavo de olor en el nudo.
- En una olla vierta la leche y agregue la *cebolla* junto con el *tomillo* y el *laurel*.
- Lleve el fuego y deje que llegue a hervor.
- En una sartén con *manteca* caliente agregue la *harina* y cocine 3 minutos aproximadamente.
- Deje enfriar y agregue la leche hirviendo sin el bouquet garni, el *tomillo* y el *laurel*.
- Mezcle con batidor y lleve nuevamente al fuego hasta que rompa hervor y espese la salsa.
- Condimente con sal, pimienta y nuez moscada.

Armado

- Agregue al *arroz* pilaf la salsa bechamel y el douxelle.
- Mezcle y coloque en una placa, en medio de dos capas de papel film, estire parejamente y lleve a la heladera.
- Corte los extremos de los huevos de codorniz y envuelva en hojas de espinacas cocidas a la inglesa.
- Agregue el caldo frío, cubra con papel *manteca* pincelado con *manteca* y salpimentado.
- Cocine a fuego suave de hasta 85°C, poche, 5 minutos.
- Retire y reserve.
- Forre la masa brioche con las crepes.
- Agregue sobre estas, la salsa bechamel mezclada con la Douxelle y el *arroz* pilaf que había enfriado.
- Coloque por encima el filete reservado y cubra con otra capa de salsa bechamel, Douxelle y *arroz* pilaf.
- Realice una incisión en el centro y coloque los huevos de codorniz forrados en *espinaca*.
- Envuelva con las crepes y coloque otra capa de masa brioche, cierre los bordes y recorte los excesos de masa.
- Pincele con *huevo* y coloque por encima un enrejado de masa brioche.
- Pincele con *huevo* nuevamente y cocine en el horno a 180°C, durante 30 minutos.
- Retire, deje descansar 15 minutos y corte en rodajas

Presentación

- Sirva en un plato decorado con reducción de aceto el koubiliac de *salmón* y decore con la piel seca.

Consulta la receta original en