

# Koulibiac de salmón



## Ingredientes

### Koulibiac de salmón

**Salsa Bechamel:** 1 L

**Crêpes:** 6 Unidades

**Champiñones:** 700 g

**Masa brioche:**

**Salmón fresco:** 1 Filete

**Huevo duro:** 4 Unidades

**Espinaca:** 1 Atado

**Arroz blanco:** 500 g

## Preparación de la Receta

### Masa

- Unir todos los ingredientes salvo la *manteca*, amasar bien
- Agregar la *manteca* pomada y amasar haciendo movimiento soufflé
- Una vez lista dejar levar a temperatura ambiente hasta duplicar el volumen
- Des gasificar y llevar a la heladera durante 24 hs, en este tiempo des gasificar la masa una vez mas
- Dividir la masa en dos y estirar
- Dejar en placa en la heladera hasta el momento de utilizarla

### Para el armado cocinar el filete de salmón poche o al vapor

- Enfriar y reservar
- *Saltear* los champiñones y reservarlos
- Mezclar el *arroz* con los champiñones y la salsa bechamel
- Sobre una capa de masa brioche disponer los crepes, arriba la mezcla de bechamel y sobre esto el pescado, cubrir con mas mezcla de bechamel y los huevos envueltos en hojas de *espinaca*
- Cubrir con otra capa de crepes

- Pincelar con *huevo* los bordes y tapar con la otra capa de masa brioche, emprolijar la masa, pincelar con *huevo* y hornear en horno moderado durante 25 minutos

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/koulibiac-de-salmon>