

Latkes de papas y gravlax de salmón

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Gravalax de salmón

Pimienta: A gusto

Azucar: 1/2 Taza

Remolacha rallada: 2 Unidades

Brandy: 2 cdas.

Sal gruesa: 1/2 Taza

Huevos: 3 Unidades

Eneldo picado: 3 cdas.

Mostaza de Dijon: 4 cdas.

Salmón rosado: 500 g

Latkes de papas

Jugo de Limón: 1 cedita.

Papas: 3 Unidades

Harina Leudante: 3 cdas.

Cebolla rallada: 1 Unidad

Perejil picado: 1 cda.

Pimienta de Cayena: Una pizca

Aceite De Maíz: 6 cdas.

Polvo de hornear: 1 cedita.

Huevos: 2 Unidades

Crema de leche: 350 grs.

Sal y pimienta blanca: A gusto

Azucar: 1 cda.

Varios

Chips de remolacha: A gusto

Jarabe de pimientos: A gusto

Preparación de la Receta

Latkes de papas

- Pele las papas y precocine al vapor, luego rállelas.
- Coloque en un recipiente las papas ralladas junto con la *cebolla*, los huevos, sazone con sal y pimienta, polvo de hornear y la *harina*, mezcle bien y agregue el *perejil* picado, mezcle nuevamente y rectifique los condimentos.
- Coloque la *crema* de leche en un bowl junto con el *jugo* de *limón*, la pimienta de *cayena*, sal y pimienta blanca, bata hasta montarla.

Gravalax de salmón

- Espolvoree el *lomo* de **salmón** con la mitad de azúcar y frote con la mano unos segundos, encima espolvoree con la mitad de sal gruesa, pimienta, mezcle el brandy con la *mostaza* de dijón y unte el **salmón** solo con una parte, luego extienda una capa de la *remolacha* cruda previamente pelada y rallada, nuevamente *mostaza* de dijón, pimienta, el resto de azúcar, sal gruesa y por ultimo cubra el **salmón** con *eneldo* picado, cubra con papel *manteca* y deje reposar en la heladera durante 48 horas.

Armado

- Para los Latkes de papas

- En una sartén con aceite de maíz caliente vierta la preparación y extienda en toda la superficie, fría durante 5 minutos aproximadamente, retire un poco del aceite y termine la cocción en horno precalentado a 220°C durante 15 minutos aproximadamente.
- Retire del horno y con moldes circulares pequeños corte el latke.
- Retire la costra del *salmón* y corte en finas *fetas*
- Tome dos *fetas* y enrolle formando una flor.
- Coloque los círculos de latke un plato, encima acomode una flor de *salmón* y por ultimo una cucharada de *crema* de leche montada.

Presentación

- Decore con chips de *remolacha* e hilos de jarabe de pimientos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/latkes-de-papas-y-gravlax-de-salmon>