

# Medallón de salmón con algas marinas

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Medallón de salmón

**Cognac:** 10 cc

**Ulte (algas marinas):** 30 g

**Mostaza de Dijon:** 10 g

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Clara de huevo:** 1 Unidad

**Crema de leche:** 150 cc

**Cochayuyo (Algas marinas secas):** 30 g

**Jugo de Limón:** A gusto

**Filete de salmón:** 1 k

**Filetes de Corvina:** 200 g

**Ciboulette:** 15 g

**Aceite De Oliva:** 30 cc

### Salsa de ají verde

**Aceite Neutro:** 100 cc

**Pimiento verde:** 1/2 Unidad

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Hojas de Perejil:** 10 g

**Crema de leche:** 250 cc

**Ají Verde:** 1 Unidad

**Vinagre de vino tino:** 20 cc

**Hojas de cilantro:** 10 g

**Ajo:** 1 Diente

**Jugo de Limón:** Algunas gotas

**Aceite De Oliva:** 100 cc

### Trigo con verduras

**Bouquet de hierbas:** 1 Unidad

**Flores de brócoli:** 20 g

**Zucchini:** 1 Unidad

**Zanahoria:** 1 Unidad

**Caldo De Ave:** 200 cc

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Trigo Burgol:** 200 g

**Aceite De Oliva:** 20 cc

**Choclos baby:** 3 Unidades

# Preparación de la Receta

## Medallón de salmón

- Corte el **salmón** en tiras de 50 gramos cada una aproximadamente y condimente con sal, pimienta y *jugo de limón*.
- Remoje el *cochayuyo* en agua fría toda una noche.
- En una *cacerola* con abundante agua y *vinagre* en ebullición blanquee las algas durante 3 minutos, escurra y pique finamente.
- Corte la corvina en cubos pequeños.
- Pique finamente el *ciboulette*.
- En un bowl dentro un baño María frío mezcle la carne de pescado, la clara de *huevo*, *mostaza*, sal, pimienta y el Cognac.
- Procese hasta obtener una pasta homogénea y lleve nuevamente al bowl sobre el baño María frío.
- Incorpore las algas marinas, el *ciboulette* y la *crema* de leche.
- Entrelace dos filetes de *salmón* formando un medallón y en el centro rellene con la mezcla anterior.
- Ciña con hilo de cocina dando forma circular y reserve en la heladera.
- En una sartén caliente con aceite dore el *salmón* relleno por ambos lados.

## Trigo con verduras

- Corte las zanahorias y el *zucchini* en noisette.
- En una *cacerola* con abundante agua salada en ebullición blanquee la *zanahoria*, el *zucchini*, las puntas de espárragos y los choclitos.
- Lave muy bien el trigo.
- En una *cacerola* lleve el caldo a hervor con las hierbas, sal y pimienta.
- Agregue el trigo, tape la *cacerola*, apague el fuego y deje reposar durante 15 minutos.
- En una sartén caliente con el aceite saltee las verduras blanqueadas durante unos minutos.
- Agregue el trigo, sal, pimienta y saltee unos minutos más.

## Salsa de ají verde

- Pique el *ajo*.
- Corte el *ají* y el *pimiento* verde al medio, retire el tallo, las semillas y las nervaduras.
- Procese el *ají* verde con el *pimiento*, el *perejil*, el *cilantro*, el aceite, el *vinagre*, el *jugo* de *limón* y el *ajo*.
- Condimente con sal y pimienta.
- En una *cacerola* disponga la *crema* de leche y deje reducir a la mitad de su volumen y reserve.
- Incorpore la preparación de *ají* y mezcle bien.

## Presentación

- En el centro de un plato sirva una porción de trigo y encima un medallón de *salmón*.

- Rocíe los bordes con la salsa y decore con hierbas frescas.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/medallon-de-salmon-con-algas-marinadas>