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 bróccoli: 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-marinas