

Mil hojas de omellete al salmón ahumado

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Crujiente de pan integral

Aceite de romero: Cantidad necesaria

Pan integral: 1 Unidad

Esencia de eneldo

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Eneldo: 20 grs.

Esencia roja

Pulpa de remolacha: 20 g

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Omelette

Huevos: 3 Unidades

Salvia: 5 Hojas

Clara de huevo: 2 Unidades

Peperoncino: 1 Unidad

Albahaca: 15 Hojas

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite de oliva en aerosol: Cantidad necesaria

Salmón ahumado

Salmón ahumado: 12 Fetas

Varios

Ciboulette seco: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Omelette

- Pique el peperonccini.
- Corte la *albahaca* en juliana.
- Pique la salvia.
- En un bowl coloque los huevos, la *albahaca*, el peperonchino, salvia, sal y pimienta. Mezcle bien.
- En una sartén bien caliente rociado con aceite de oliva, coloque la mezcla y deje cocinar a fuego bajo de ambos lados.
- Retire y corte con la ayuda de un aro de acero inoxidable. Reserve.

Salmón

- Retire la parte oscura de las *fetas* de **salmón** y reserve.

Esencia de eneldo

- Pique el *eneldo*.
- En un bowl mezcle el *eneldo* con el aceite de oliva y reserve.

Esencia roja

- En un bowl coloque la pulpa de *remolacha* y el aceite de oliva, mezcle y reserve.

Crujiente de pan

- Retire la corteza del pan y corte en láminas.
- Coloque en una placa para horno y rocíe con aceite de *romero*.
- Lleve al horno precalentado a 160° hasta *dorar*.

Presentación

- En el plato arme, dentro de un aro de metal, un mil hojas intercalando el omelette y las *fetas* de *salmón* ahumado, retire el aro y rocíe con las dos esencias.
- Decore con el crujiente de pan y tiritas de *ciboulette*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/mil-hojas-de-omelette-al-salmon-ahumado>