

Mil Hojas de Salmón Marinado y Espinacas

Tiempo de preparación: 50 Min



Ingredientes

Milhojas

Nata: 200 cc

Cebolla Morada: 1 unidad

Echalote picada: 3 Unidades

Eneldo: c/n

Filetes de salmón marinado: 24 Unidades

Hojas de estragón: c/n

Limón para su jugo: 1 unidad

Pimienta blanca: c/n

Hojas de gelatina: 3 Unidades

Alcaparras: c/n

Ciboulette picado: c/n

Eneldo fresco: c/n

Escarola: 1/2 unidad

Hojas de espinaca: c/n

Huevas de arenque: c/n

Manzana verde: 2 Unidades

Queso Crema: 300 grs

Salmón Marinado

Azucar: 500 grs

Pimentón dulce: 1 cda

Salmón: 1 Kilo

Sal: 1/2 Kilo

Preparación de la Receta

- Limpiar las espinacas, quitarles el tallo y cocer al vapor 1 minuto.
- Secar las hojas extendiéndolas entre 2 paños limpios

Crema de queso

- Mezclar la *nata* con el queso y el resto de ingredientes bien picados

- Menos la *gelatina*, que hidratarémos en agua fría, y mezclaremos con unas gotas de leche caliente.
- Añadir luego a la mezcla del queso.

Armado

- Montar el mil hojas, intercalando capas **salmón**, espinacas y la *crema* de queso.
- Terminar con una lamina de *salmón*
- Mantener en el frigorífico para que endurezca.
- Desmoldar.
- Pincelar con aceite de oliva la superficie para darle brillo.
- Decorar con unas huevas de arenque, *ciboulette* picado y *eneldo*.
- Acompañar con ensalada de escarola, *manzana* verde y *cebolla* roja.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/mil-hojas-de-salmon-marinado-y-espinacas>