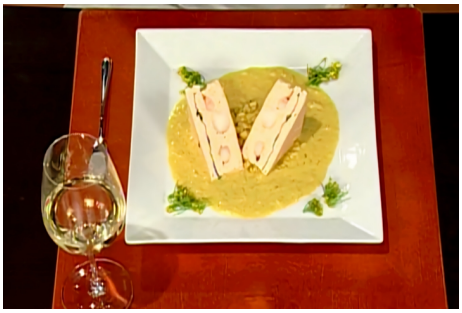
Mousse de salmón relleno con langostinos



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Salmón: 500 grs.
Huevo: 1 Unidad
Crema de leche: 1/4 Taza
Langostinos limpios: 6 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Hojas de mostaza: 4 Unidades

Guarnición

Flores de mostaza:
Sal y Pimienta: A gusto
Brandy: 2 cdas.
Manteca: 2 cdas.
Manzanas verdes: 2 Unidades

Salsa

Leche de coco: 1/2 Taza
Cebolla: 1 Unidad
Crema de leche: 1/2 Taza
Curry: 1 cdita.
Manteca: 1 cda.

Preparación de la Receta

- En una olla con agua caliente blanquee las hojas de *mostaza* unos segundos
- Retire y pase por agua fría.
- Escurra y corte en trozos.
- Corte el **salmón** en pequeños daditos.
- Pele los **langostinos**.
- Coloque en una procesadora el *salmón* junto con el *huevo* batido, sal y pimienta, procese hasta lograr una pasta fina, luego agregue la *crema* de leche y procese nuevamente solo unos segundos.

Salsa

- Pele y corte la *cebolla* en *brunoise*.
- En una sartén caliente con *manteca* saltee la *cebolla*, una vez transparente agregue el *curry* y dore junto con la *cebolla*, luego añada la leche de coco y la *crema* de leche, mezcle y sazone con sal
- Cocine hasta espesar.

Guarnición

- Corte las manzanas con cáscara en *brunoise*.
- En una olla caliente con 1 cucharada de *manteca* saltee las manzanas unos minutos, luego agregue brandy, y deje evaporar el alcohol, sazone con sal y pimienta.
- En otra olla caliente con *manteca* saltee las flores de *mostaza*, sazone con sal y pimienta y cocine solo unos minutos.

Armado

- Sobre una placa coloque moldes pequeños previamente forrados con papel film, rellene solo la base con el *salmón* procesado y encima acomode las hojas de *mostaza*, nuevamente *salmón*, luego un *langostinos* y termine con *salmón*
- Proceda del mismo modo con el resto de los ingredientes.
- Cocine a baño maría en horno a 200ºC durante 30 minutos.
- Retire y una vez fría la **mousse** desmolde.

Presentación

- Sirva en un plato una porción de la salsa, en el centro coloque una porción de la *guarnición* y por ultimo la *mousse*.
- Decore con las flores de *mostaza*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/mousse-de-salmon-relleno-con-langostinos