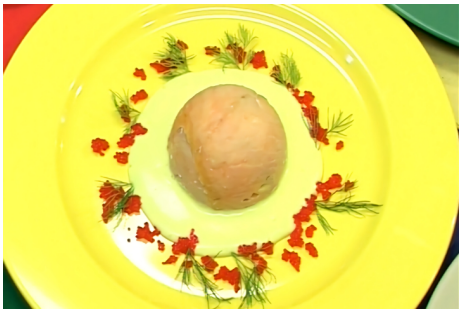
Mousseline de salmón ahumado II



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Salmón: 250 grs.
Sal y Pimienta: A gusto
Salmón ahumado: 250 grs.
Crema: 300 Ml.
Claras: 2 Unidades

Opcional

Caviar rojo:

Salsa bearnaise

Vino Blanco: 100 cc
Yemas: 3 Unidades
Manteca: 200 g
Vinagre de vino tino: 100 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Echalottes: 2 Unidades

Salteado de camarones

Champignones: 100 g
Manteca: 1 cda.
Camarones: 200 g
Sal y Pimienta: A gusto
Crema de leche: 100 cc
Puerros: 2 Unidades

Varios

Manteca: Cantidad necesaria
Salmón ahumado: 500 grs.
Acedera: 200 g

Preparación de la Receta

- En un mixer procese el **salmón** con las claras de *huevo*, sal y pimienta
- Agregue la *crema* y continúe procesando.
- Pase por un *tamiz* de malla fina.

Salteado de camarones

- Pique finamente los puerros.
- Corte los champignones en cubos pequeños.
- Pele los *camarones*.
- En una sartén con *manteca* saltee los puerros,
- Agregue los champignones y los *camarones*.
- Salpimiente y procese con la *crema* de leche.

Armado

- Enmanteque moldes semi esféricos y cubra toda su superficie con *fetas* de *salmón* ahumado.
- Cubra el *salmón* con hojas de *acedera* fresca.
- Cubra el interior con la mousseline de *salmón*, el salteado de puerros y *camarones* y finalmente más mousseline de *salmón*.
- Cubra con las *fetas* de *salmón* ahumado.
- Cocine a baño María en el horno durante 15 minutos.

Salsa bearneaise

- En una *cacerola* a fuego bajo derrita la *manteca* para clarificar.
- Cuando comience a separarse elimine la parte grasa que está en la superficie.
- Pase por un colador chino con un lienzo.
- Corte las échalotes en émincé.
- En una *cacerola* reduzca el *vinagre* con las échalotes a 1/4 de su volumen y pase por un colador chino.
- En un bowl sobre baño María bata las yemas con el vino blanco y la reducción de *vinagre* hasta espesar
- Condimente con sal y pimienta
- A último momento y fuera del fuego incorpore la *manteca* clarificada en forma de hilo sin dejar de batir hasta emulsionar. .

Presentación

- Desmolde fríos en platos individuales.
- Acompañe con la salsa caliente y caviar rojo.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/mousseline-de-salmon-ahumado-ii