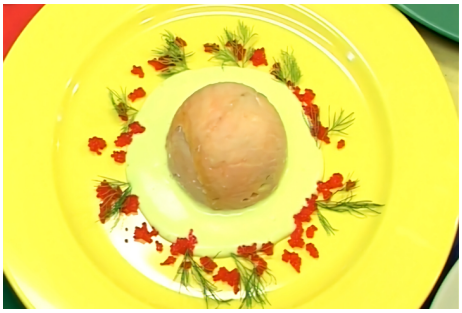
Mousseline de salmón ahumado



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Manteca: Cantidad necesaria
Salmón ahumado: 6 Fetas
Hojas de acedera: 8 Unidad

Mousseline

Pimienta blanca: A gusto
Sal: Cantidad necesaria
Salmón ahumado: 50 grs.
Salmón fresco: 50 g
Salsa Tabasco: A gusto
Crema de leche: 150 cc
Claras de huevo: 2 Unidades

Relleno

Sal: A gusto
Vino Blanco: 100 cc
Crema de leche: 100 cc
Camarones: 50 g
Champiñones de París: 50 g
Puerros sólo parte blanca: 2 Unidades
Pimienta Negra: A gusto
Manteca clarificada: 1 cda.

Salsa bearnaise

Vinagre de Alcohol: 100 cc
Yemas: 6 Unidades
Manteca clarificada: 250 g
Vino Blanco: 100 cc
Echalotte: 4 Unidad

Preparación de la Receta

- Dentro de un pequeño molde con la superficie interna previamente enmantecada, forramos con *fetas* de **salmón** ahumado

- Sobre ellas realizamos otra capa con hojas de *acedera* frescas
- Así llevaremos a cocinar en horno a Baño de María durante unos 15 minutos.

Mousseline

- Procesar las carnes de *salmón* ahumado y fresco junto con la *crema* de leche, la clara de *huevo* y la sal, la pimienta blanca y la salsa tabasco
- Cubrir el interior de los moldes.

Relleno

- Saltear los puerros cortados en paisana en *manteca* clarificada, incorporar *brunoise* de champiñones y los *camarones* picados groseramente
- Deglasar con vino blanco añadir la *crema* de leche
- Dejar reducir
- *Condimentar*
- Rellenar el interior.

Salsa Bearnaise

- Reducir el vino blanco y el *vinagre* junto con las échalotes cortadas émincé
- Cuando haya reducida a ¼ del volumen inicial retirar y filtrar a través de un colador chino.
- A parte en un bol batir las yemas con la reducción y un poco de agua
- Batimos continuamente sobre un Baño de María hasta que obtener un sabayón.
- Fuera del fuego o del baño de María, agregar la *manteca* clarificada en forma de hilo y batir enérgicamente a fin de emulsionarla, hasta obtener una salsa cremosa y untuosa

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