Nage de coquilles Saint Jacques y trucha con panacotta de espinacas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Appareil de souflé

Yemas: 5 Unidades
Claras: 6 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Sal gruesa: Cantidad necesaria

Bechamel espesa

Leche: 400 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Harina: 40 grs.
Manteca: 40 g

Manteca de nage

Caldo de la nage: Cantidad necesaria
Salsa Tabasco: A gusto
Sal y Pimienta: A gusto
Eneldo: 1 cdita.

Mouseline de coral de vieiras

Corales de vieyras reservados:
Pescado Blanco: 250 g
Crema de leche: 200 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Huevo: 1 Unidad
Clara: 1 Unidad

Nage

Bouquet garnie: 1 Unidad
Vino Blanco: 150 cc
Pimienta Negra en grano: 1 cda.
Zanahorias: 2 Unidades
Cebolla: 1 Unidad
Caldo de pescado: 300 cc
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Panacotta de espinacas

Crema de leche: 1 L
Gelatina sin sabor: 3 Sobre
Espinaca: 500 g
Sal y Pimienta: A gusto

Truchas y vieiras

Sal y Pimienta: A gusto
Eneldo: 1 cdita.
Vieiras: 24 Unidades

Preparación de la Receta

Nage

- Pele las cebollas y corte en aros.
- Pele las zanahorias.
- Realice las canaletas y corte en ruedas finas.
- En una sartén con aceite de oliva saltee a fuego bajo las zanahorias.
- Incorpore las *cebolla* y deglase con el vino.
- Deje reducir y agregue el caldo de pescado, introduzca los condimentos y hiervas.
- Deje cocinar unos minutos.

Truchas

- Pique el *eneldo*.
- Limpie los filetes, elimine la piel y las espinas.
- Cubra los filetes con papel film y aplane con una masa de cocina para afinarlos.
- Emprolije los extremos
- Corte al medio.
- Condimente con la sal, la pimienta y el *eneldo* picado.
- Enrolle y sostenga con un *palillo* de madera.

Vieiras

- Extraiga el callo y el coral de las coquillas.
- Separe el callo del coral.
- Reserve todos los elementos por separado.
- Reserve los *callos* y corales en la heladera a 1º.
- Pochee los *callos* y la **trucha** en la nage a 70º.
- Retire los *callos* a los 3 minutos de cocción
- Reserve.

Appareil de souflé

- Haga una bechamel espesa con todos los ingredientes indicados.
- Bata las yemas.
- Incorpore la bechamel, mezcle bien hasta homogenizar.
- Condimente con la pimienta negra recién molida.
- Incorpore las claras en dos veces
- Mezcle con una espátula con moviemietnos envolventes
- Resrve.
- En una fuente para horno haga una cama de sal gruesa acomode 12 coquillas.
- Encima de cada una ponga un callo.
- Bañe cada uno con una cucharada de souflé.
- Cocine en horno a 220º durante 15 minutos.

Mouseline de coral de vieiras

- Bata la *crema* a medio punto
- Reserve.
- En una procesadora ponga el pescado, el cora, la clara de *huevo*, la sal y la pimienta.
- Procese hasta obtener una pasta de *color* coral.
- Pase por un *tamiz* de malla fina.
- Incorpore la *crema* batida.
- Mezcle con cuidado.
- Realice quenelles con dos cucharas mojadas
- Pochee en la nage durante 5 minutos.
- Recupere el caldo de la nage.
- Pase por un colador chino.
- Reserve las verduras.

Manteca de nage

- Pique finamente el *eneldo*.
- Reduzca el caldo de la nage
- Condimente con salsa Tabasco, la sal, la pimienta y el *eneldo*.
- Monte con abundane *manteca* fría fuera del fuego
- Bata enérgicamente con batidor de alambre.

Panacotta de espinacas

- Blanquee y procese las espinacas.
- Lleve a hervor la *crema* de leche.
- Agregue la *espinaca* fuera del fuego.
- Hidrate la *gelatina* en agua fría.
- Incorpore la *gelatina* a la *crema* con espinacas.
- Rellene moldes individuales tapizados con papel film
- Cubra con papel film.
- Gelifique en heladera.
- Moldee con corta pastas.

- En una fuente ponga las verduras de la nage, salsee con la *manteca* de nage.
- Encima coloque los rollos de truchas, en un costado los *callos* y las quenelles
- Al costado las coquillas y la panacotta de espinacas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/nage-de-coquilles-saint-jacques-y-trucha-con-panacotta-de-espinacas