

Paleta de salmón con ricotta

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Relleno de salmón

Pimienta de Cayena: 1 cdita.

Cebollas: 2 Unidades

Hojas de hinojo picada: 1 cda

Ricotta: 1 k

Azucar: 1 cda.

Perejil picado: 2 cdas.

Ajo: 1 Diente

Canela En Polvo: Una pizca

Salmón fresco: 400 g

Sal y pimienta negra: A gusto

Salsa

Jugo de Naranja: 1/2 Taza

Oporto: 1/2 Taza

Chile de árbol: 1 Unidades

Azucar morena: 1/2 Taza

Jengibre: 1 Nuez

Mantequilla: 1 cda.

Vinagre de frambuesa: 1/2 Taza

Vino Tinto: 1/2 Taza

Demiglance: 3 cdas.

Salsa de soja: 1/2 Taza

Tortillas de maíz fritas

Tortillas De Maíz: 5 Unidades

Chile de árbol: 2 Unidades

Aceite Vegetal: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Relleno de salmón

- Corte el **salmón** en dados.

- Pele y corte las cebollas en *brunoise*.
- Pele y corte el *ajo* en láminas.
- En un bowl coloque los dados de *salmón*, *perejil* picado, la *cebolla*, el *ajo*, canela en polvo, pimienta de *cayena*, azúcar, pimienta negra, la *ricotta*, las hojas de *hinojo* y sal, mezcle bien y luego procese con un mixer.

Tortillas de maíz fritas

- Con un cortante circular de 7cm de diámetro corte las tortillas.
- Coloque en una olla abundante aceite vegetal, agregue los chiles de árbol y una vez que el aceite este bien caliente fría las tortillas solo unos segundos hasta dorarlas, luego escúrralas sobre papel absorbente, por ultimo sazónelas con sal.

Salsa

- Con la ayuda de una cuchara pele el *jengibre* y córtelo en láminas.
- En una sartén coloque, *vinagre* de frambuesa, salsa de soja, *jugo* de *naranja*, azúcar morena, las láminas de *jengibre* y el *chile* de árbol, lleve a fuego mínimo y una vez que tome temperatura incorpore el vino tinto y el *oport*, deje que los líquidos reduzcan.
- Una vez que la salsa haya espesado incorpore el demiglace, mezcle hasta disolverlo y deje cocinar unos minutos más
- Por ultimo añada la *mantequilla* y una vez disuelta retire del fuego.

Armado

- Extienda sobre una tabla una hoja de papel film, acomode sobre esta el relleno de *salmón* y enrolle con el film dándole forma alargada, selle los bordes y luego envuélvalo en papel aluminio, reserve en el refrigerador durante 8 horas.
- Transcurridas las horas de reposo quite el papel aluminio y film y corte en rodajas de 1 a 2cm de espesor, pinche luego cada *rodaja* con un *palillo* de brochette como formando una paleta.

Presentación

- Acomode en una fuente las paletas de *salmón* y *ricotta*, salsee con la salsa y acompañe con las tortillas de maíz fritas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/paleta-de-salmon-con-ricotta>