Pescado con costra de frutos secos



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Para el pescado

Frutos secos: 50 Gramos
Harina de Maíz: 100 Gramos
Salmón: 2 Piezas
Manteca: 50 Gramos
Sal: A gusto

Para la salsa verde

Perejil en hojas: 2 Cucharadas
Romero: 1 Cucharadita
Jugo De Lima: 1 Una unidad
Tomillo: 1 Cucharadita
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Para la crema de papa

Papa: 3 Unidades
Crema de leche: 150 Gramos
Ajo: 2 Dientes
Sal y Pimienta: A gusto

Preparación de la Receta

- Procesar frutos secos, *manteca* en cubos y *harina* de maíz hasta tener una pasta homogénea.
- Estirar con palote bien fino entre 2 separadores y en una placa levar a frío por 10 minutos
- Sellar las porciones de *salmón* en una sartén con *manteca* y aceite.
- Colocar en una placa de horno aceite de oliva en la base y acomodar una porción de croute fría sobre cada trozo de *salmón* sellado.
- Llevar a horno a 180ª C hasta obtener el punto del pescado deseado.

Para la crema de papas

- *Hervir* papas y en caliente llevar a fuego en olla pequeña con *crema*, sal, pimienta y el *ajo* (que estaba en el agua de cocción de las papas).
- Cuando hierva procesar con mixer hasta tener una *crema* espesa, reservar.

Para la salsa verde

- Procesar con mixer hojas de *perejil*, *tomillo*, *romero*, *jugo* de lima e ir agregando en forma de hilo el aceite de oliva para emulsionar mientras se mixea.

Para el armado

- En la base del plato colocar *crema* de papas, apoyar el *salmón* por encima y terminar con la salsa verde por alrededor.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pescado-con-costra-de-frutos-secos