Pescado relleno



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite para freir: Cantidad necesaria
Salmón rosado: 2 Filetes
Harina de trigo: 200 grs.
Anchoa Limpia: 1 Unidad

Relleno

Sal: A gusto
Clara de huevo: 1 Unidad
Cebolla de verdeo: 100 grs.
Hongos shitake remojados en vino de arroz: 50 g
Jengibre fresco: 30 g
Langostinos: 10 Unidades
Aceite: 2 cdas.
Panceta ahumada: 200 g

Varios

Lima: Rodajas
Cilantro:

Vegetales salteadas al wok

Ajinomoto: 2 Una pizca
Hongos shiitake: 50 g
Sal y Pimienta: A gusto
Brotes de bambú: 50 g
Berenjena: 1 Unidad
Zanahoria: 100 g
Chauchas planas: 100 g
Aceite: 2 cdas.

Preparación de la Receta

- Retire la piel de los filetes de *salmón* y haga un corte tipo mariposa.
- Limpie bien la *anchoa* entera.
- Reserve.

Relleno

- Pique los *hongos*.
- Pique la *cebolla* de verdeo.
- Corte la *panceta* en tiras finas.
- En una sartén con aceite caliente cocine la *panceta*, los *hongos* y agregue la *cebolla* de verdeo
- Saltee levemente, retire y deje enfriar.
- En un procesador coloque los *langostinos*, añada los ingredientes salteados, sal, clara de *huevo*, *jengibre* y procese.

Armado

- Divida el relleno en dos, coloque una parte en una manga y rellene la *anchoa* por el lado de la boca.
- En un wok con abundante aceite caliente fría el pescado hasta *dorar*
- Retire y reserve sobre papel absorvente.
- Tome el filete de *salmón*, agregue el relleno en una de sus partes con una cuchara y enrolle
- Vuelva a agregar relleno y termine de enrollar.
- Envuelva el *salmón* en papel film y cocine al vapor durante 5 a 7 minutos.
- Retire el papel film y termine la cocción en una sartén con 1cda de aceite.

Vegetales salteadas al wok

- Corte los vegetales en tiras finas.
- En un wok con aceite caliente saltee los vegetales comenzando por las zanahorias y las chauchas.
- Añada el resto de los ingredientes y deje *dorar*.
- Condimente con sal, pimienta y *ajinomoto*.

Presentación

- Sirva el pescado entero en un plato ovalado.
- En otro plato coloque un colchón de verduras, corte el *salmón* relleno al bies y coloque sobre las verduras.
- Decore ambos pescados con rodajas de lima y *cilantro* fresco

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pescado-relleno