Postas de salmón grilladas con ratatouille y bearnesa



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Salmón: 400 grs.
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Bearnesa

Manteca: 25 g
Sal: A gusto
Pimienta Negra en grano: 1/2 cdita.
Estragón fresco: 1 cdita.
Manteca clarificada: 50 cc
Vinagre de estragón: 1 cdas.
Vinagre Blanco: 1/2 Taza
Yemas de huevo: 2 Unidades
Echalotte: 2 cdas.

Ratatouille

Tomate concasse: 1 Unidad
Berenjena: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Morrón Rojo: 1/2 Unidad
Perejil: Cantidad necesaria
Cebolla: 1 Unidad
Zucchini: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Condimente el **salmón** con sal y pimienta.

Ratatouille

- Corte la *cebolla*, la *berenjena*, el *morrón*, el *tomate*, y el *zucchini* en cubos de 4 mm de lado.
- En una satén con aceite de oliva caliente, sude la *cebolla* junto con el *morrón* salpimentados.
- Agregue la *berenjena* cocine durante unos minutos e incorpore el *zucchini*.

- Luego añada el *tomate* y condimente con sal y pimienta.
- Agregue sobre el final de la cocción el *perejil* picado.

Bearnesa

- En una olla con la *manteca* caliente, saltee el *echalotte* previamente ciselado, condimente con sal y deje que caramelice.
- Agregue el *vinagre*, junto con el *vinagre*, la pimienta, el *estragón*.
- Deje reducir casi a seco y pase por un colador.
- Luego coloque a baño maría y agregue las yemas en frío hasta que se forme una *crema* estable, sin sobrepasar los 62°C.
- Retire del fuego y vierta en forma de hilo la *manteca* clarificada y emulsione.

Armado

- En un grill con aceite de oliva caliente, selle el *salmón*, gire sobre el mismo lado después de 3 minutos, cocine 3 minutos mas y de vuelta
- Realice el mismo procedimiento.

Presentación

- Sirva en un palto la posta de *salmón*, acompañe con la ratatouille y salsee con la salsa bearnesa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/postas-de-salmon-grilladas-con-ratatouille-y-bearnesa