

# Prensado del mar con salsa de calamares

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Cebolla de verdeo:** 2 Unidades

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Langostinos:** 4 Unidades

**Filet de brótola:** 1 Unidad

**Rúcula:** 400 Paquete

**Filet de salmón:** 1 Unidad

**Aceite De Oliva:** 100 cc

## Crema pastelera

**Leche:** 400 cc

## Salsa

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Crema de leche:** 200 cc

**Tinta de calamar:** 1 Sobre

**Ajo:** 1 Cabeza

## Preparación de la Receta

### Rollos

- Corte el *salmón* y la brótola en tiras.
- Pele los *langostinos*, elimine cabezas, colas y la vena del *lomo*.
- Pique groseramente la *rúcula*.
- Pique la *cebolla* de verdeo finamente.
- En un bowl mezcle los pescados, los *langostinos*, la *rúcula* y la *cebolla* de verdeo. Condimente con la sal, la pimienta y el aceite de oliva.
- Acomode en papel film alternadamente los distintos pescados y envuelva formando un rollo.
- Cocine al vapor. Desenrolle antes de servir.

## Salsa

- Pele el *limón* y corte la cáscara en fina juliana.
- Pique el *ajo*.
- En una sartén caliente un poco de *crema* de leche.
- Agregue la cáscara de *limón*, la sal y el *ajo* picado.
- Eche el resto de *crema* y la tinta de *calamar*, mezcle bien hasta unificar el *color*. Retire del fuego.

## Presentación

- Sirva los rollos en el centro de un plato. Acompañe con la salsa y hojas de *rúcula*. Rocíe con aceite de oliva y pimienta de molinillo.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/prensado-del-mar-con-salsa-de-calamares>