

Quenelle de pejerrey con setas de estación

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Pejerrey: 8 Filetes

Bebida sugerida

Vino Chardonnay:

Mousse

Sal: A gusto

Tomillo: A gusto

Pimienta blanca: A gusto

Ajo: 1 Diente

Crema de leche: 850 cc

Nuez Moscada: A gusto

Pejerrey: 300 g

Manteca: 100 g

Clara de huevo: 1 Unidad

Salsa

Fondo de Pescado: ½ L

Ciboulette: 1 cda.

Sal y Pimienta: A gusto

Limon: 1 Unidad

Tomate: 1 Unidad

Manteca: 100 g

Setas salteadas

Setas rojas: 500 g

Tomillo: A gusto

Aceite De Oliva: 1 cda.

Sal y Pimienta: A gusto

Preparación de la Receta

Mousse

- Procese el pejerrey.
- Agregue mientras procesa la sal, la nuez moscada, la pimienta, el *tomillo* y el *ajo*.
- Vierta poco a poco la *crema* de leche y la clara.
- Añada la *manteca* sin dejar de procesar.
- Agregue más *crema* de ser necesario.
- Reserve en la heladera.

Armado

- Elimine la piel de los filetes y corte al medio a lo largo.
- Unte las piezas de pescado con la *mousse* formando un quenelle.
- Rodee la *mousse* con la otra mitad del filete.
- En una placa enmantecada disponga las quenelle.
- Cocine en el horno caliente durante 4 minutos.

Setas salteadas

- Pele los *hongos*.
- Desgrane el *tomillo*.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee los *hongos*.
- Condimente con sal, pimienta y *tomillo*.

Salsa

- Exprima el *limón*.
- Pele el *tomate* y corte en concassée.
- Pique finamente el *ciboulette*.
- En una *cacerola* reduzca el fondo de pescado.
- Agregue el *jugo* de *limón* y continúe con la reducción.
- Monte con la *manteca* fría.
- Condimente con sal y pimienta.
- Por último añada el *tomate* y el *ciboulette* picado.

Presentación

- Sirva un poco de salsa en el fondo de un plato, encima sirva el pescado, a los lados sirva los *hongos*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/quenelle-de-pejerrey-con-setas-de-estacion>