

Ragoût de salmón y maíz

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Manteca: 50 g

Harina: 40 grs.

Echalotte: 50 g

Salmón rosado: 1 k

Fondo de Pescado: 600 cc

Hinojo: 50 g

Crema de leche: 300 cc

Agua: 1 L

Choclos baby en conserva: 200 g

CHOCLOS: 3 Unidades

Preparación de la Receta

- Retire la piel y las espinas del **salmón**, luego corte en cubos.
- Corte el *hinojo* en *brunoise*.
- Pele los *echalottes* y córtelos en rodajas.
- Corte los *choclos* en rodajas.

Armado

- Lleve a fuego una *cacerola* de borde alto con *manteca*, una vez fundida incorpore los cubos de *salmón*, sazone con sal y pimienta, mezcle y una vez sellado el *salmón* en forma pareja retire y reserve.
- En la misma sartén agregue nuevamente *manteca* y cocine los *echalottes* junto con el *hinojo*, sazone con sal y pimienta, mezcle y luego de unos minutos de cocción agregue los *choclos*, cocine durante 5 minutos e incorpore el fondo de pescado, cocine durante 10 minutos.
- Transcurrido el tiempo de cocción añada los *choclos baby* en conserva previamente colados junto con la *crema* de leche, mezcle y cocine durante 5 a 7 minutos mas, hasta que reduzca, sazone con sal y pimienta.
- Incorpore los cubos de *salmón*, mezcle y deje reposar durante 5 minutos fuera del fuego.

Presentación

- Sirva en un plato una porción ragoût de *salmón* y maíz.

- Decore con *perejil* y *ciboulette* picado.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ragot-de-salmon-y-maiz>