

Ravioli abierto de salmón con salsa de azafrán

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Galleta de piel de salmón

Piel de salmón: 1 Unidad

Masa

Harina: 200 grs.

Huevos: 2 Unidades

Sal: Una pizca

Puerro frito

Aceite para freir: Cantidad necesaria

Salmón

Salmón: 700 grs.

Orégano: 1/2 cda.

Salsa de azafrán

Azafrán: 1 Una pizca

Sal: A gusto

Vino Blanco: 1 Taza

Aceite De Oliva: 1/2 Taza

Fecula De Maiz: 2 cdas.

Varios

Salvia: 4 Hojas

Aceite De Oliva: 1 cda.

Puerros: 2 Unidades

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Sal y Pimienta: A gusto

Salmón: 150 grs.

Cebolla: 1 Unidad

Crema de leche: 3 Tazas

Caldo de pescado: 1 Taza

Ajo picado: 2 cdas.

Orégano: 1 cda.

Preparación de la Receta

Masa

- En un bowl coloque la *harina*, haga un hueco en el centro y agregue los huevos, sal y el aceite de oliva.
- Mezcle y amase, tape con papel film y deje descansar la masa en la heladera por 30 minutos
- Retire el tallo de la salvia y la nervadura y corte a la mitad.
- Retire la masa de la heladera, espolvoree con *harina* y pase la masa por una máquina de pastas.
- Estire la masa sobre la mesada y coloque las hojas de salvia, cubra con masa y vuelva a pasar por la máquina de pastas, estire hasta lograr una masa fina y rectangular.
- Corte la masa en cuadrados.
- En una olla con abundante agua hirviendo salada cocine la pasta.

Galletas de piel de salmón

- Retire la piel del **salmón**.
- En una placa para horno con una *plancha* de silicona coloque la piel del *salmón* reservada, cubra con otra *plancha* de silicona.
- Lleve al horno precalentado a 100 ° por 30 minutos.
- Retire y corte en triángulos.

Salmón

- Pique el *orégano*.
- Corte el *salmón* en porciones de 180 gr cada uno, condimente con sal, pimienta y *orégano*.
- En una sartén con aceite de oliva selle el *salmón* de ambos lados.

Salsa

- Corte el *salmón* en cubos pequeños
- Pele y corte la *cebolla* en cubos pequeños.
- Disuelva la fécula de maíz con caldo de pescado.
- En un sartén con aceite de oliva, rehogue la *cebolla* y el *ajo* por tres minutos hasta que transparenten
- En una cuchara de metal, coloque el **azafrán** y pase por la llama de la hornalla por un minuto hasta que el **azafrán** haya secado.
- Desglace con vino blanco, deje evaporar el alcohol y agregue el *azafrán*.
- Agregue el caldo de pescado.
- Deje reducir a fuego bajo hasta que sólo quede una 1/2 taza de líquido
- Agregue la *crema* de leche, el *salmón* y la sal.
- Deje cocinar a fuego bajo y espese con la fécula de maíz.

Puerro frito

- Corte el *puerro* en tiras finas.
- En una olla con abundante aceite caliente, fría el *puerro*.
- Retire sobre papel absorbente

Presentación

- Pique el *orégano*.
- En un plato sirva un cuadrado de masa, el *salmón*, cubra con otro cuadrado de masa, bañe con la salsa de *azafrán* y decore con el *puerro* frito y la galleta de piel de *salmón*.
- Espolvoree con *orégano*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ravioli-abierto-de-salmon-con-salsa-de-azafran>