

Rollitos de salmón con salsa suave de menta

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Guarnición I

Sal: A gusto

Champignones: 12 Unidades

Queso rallado: 1 cda.

Manteca: 1 cdita.

Cebolla de verdeo: 1 Unidad

Guarnición II

Aceite De Oliva: 50 cdita.

Zanahorias: 2 Unidades

Zucchini: 2 Unidades

Rollitos de salmón

Sal: A gusto

Semillas De Coriandro: 1 cdita.

Pimienta: A gusto

Salsa

Almidón de Maíz: 1 cdita.

Cilantro: 3 Hojas

Fondo de Pescado: 500 cc

Menta: 2 cdas.

Tapenade

Aceite De Oliva: 50 cc

Varios

Sal: A gusto

Verde de puerros: Cantidad necesaria

Huevo batido: Cantidad necesaria

Hojaldre: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Rollitos

- Condimente los filetes de **salmón** con la sal, la pimienta, el *cilantro* y el coriandro.
- Cierre formando un rollo
- Ate con la parte verde del *puerro* blanqueado.
- Cocine al vapor.

Salsa

- En una *cacerola* ponga a reducir el fondo de pescado con la **menta** y el *cilantro* sobre fuego bajo hasta llegar a la mitad.
- Agregue el vino y lleve a fuego medio hasta reducir 1/4 parte
- Cuele y espese con el almidón de maíz.

Guarnición I

- Elimine el cabito de los champignones y píquelos finamente.
- Con la ayuda de una cucharita ahueque el centro de los champignones.
- Pique finamente la *cebolla* de verdeo y saltee con los champignones picados
- Agregue el queso rallado
- Rectifique la sazón.
- Rellene los *hongos* y saltee apenas con *manteca*.

Guarnición II

- Corte las zanahorias y los *zucchini* en láminas finas y cocine al vapor.
- En una sartén de teflón saltee con el aceite de oliva.
- Estire el *hojaldre* y corte cuatro porciones en forma de hoja.
- Pinte con *huevo* batido y cocine en horno moderado.
- Sirva los paquetitos de *salmón* en un plato. Acompañe con las verduras, los champignones y la hojita de *hojaldre*
- Rocíe con la salsa.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/rollitos-de-salmon-con-salsa-suave-de-menta>