

Sabayón de morrón

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Sal: A gusto

Vino Blanco: 100 cc

Crema de leche: 200 cc

Morrones colorados: 2 Unidades

Yemas: 2 Unidades

Gelatina sin sabor: 7 grs.

Coulis de tomates

Sal: A gusto

Naranja: 1 Unidad

Tomates Perita: 4 Unidades

Rollos de abadejo y salmón

Sal: A gusto

Filetes de Abadejo: 4 Unidades

Echalotte: 1 Unidad

Pimienta: A gusto

Filetes de Salmón: 4 Unidades

Zanahorias: 2 Unidades

Aceite De Oliva: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Ase los morrones, pele, elimine las semillas y procese.
- Hidrate la *gelatina*.
- Bata la *crema* de leche y reserve.
- En un bowl bata sobre baño maría las yemas con el vino hasta que espese.
- Retire condimento con sal.
- Incorpore la *gelatina* y agregue el puré de **morrón**.
- Cuando enfríe agregue la *crema* de leche batida.
- Enfríe en la heladera.

Rollos de abadejo y salmón

- Pique finamente el *echalotte*.
- En una sartén con aceite de oliva saltee el *echalotte*.
- Incorpore los shiitake, condimente con sal y pimienta.
- Reserve.
- Corte las zanahorias en láminas y blanquee en agua caliente.
- Corte la cocción en agua helada.
- Sobre un papel film extienda las láminas de *zanahoria*, encima el filete de *abadejo*, encima el *salmón* y finalmente los shiitake.
- Enrolle con la ayuda del film y envuelva con el mismo.
- Cocine en agua caliente.

Coulis de tomates

- Exprima la *naranja*.
- Pele los tomates, elimine las semillas y pase por el procesador de *legumbres*.
- Condimente con sal y pimienta.
- Mezcle con el *jugo de naranja*.

Presentación

- En el centro de un plato sirva un poco de coulis, encima una porción de sabayón, en el costado sirva un rollo de *abadejo y salmón*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/sabayon-de-morron>