# Salmón con hojaldre

Tiempo de preparación: 180 Min

## Ingredientes

### Para el hojaldre

**Manteca**: 250 Gramos
**Harina 0000**: 100 Gramos
**Sal**: 1 Pizca
**Agua**: ½ taza

### Para el salmón

**Sal gruesa**: 1 Taza
**Salmón**: 700 Gramos
**Romero**: 1 Ramita

### Para la guarnición

**Zanahoria**: 1 Unidad
**Boniato**: 1 Unidad
**Ralladura De Lima** : 1 Unidad
**Sal y Pimienta**: A gusto
**Jengibre**: 1 Ruedita
**Miel**: 1 Cucharadita

## Preparación de la Receta

### Para el hojaldre

- Procesar *manteca* bien fría, pizca de sal y *harina* por 5 segundos.
- Agregar agua helada y volver a procesar 5 segundos.
- Volcar el arenado en la mesada y unir sin amasar.
- Estirar de manera rectangular y dar 1 vuelta simple (tomar un extrema del rectángulo de masa y doblarlo hacia e medio
- Con el otro extremo de masa cubrirlo, presionar un poco y girarlo 90ª).

- Repetir potra vuelta simple y enfriar 30 minutos
- Realizar 2 vueltas simples mas y volver a frío por 30 minutos
- Dar una vuelta simple, estirar de ½ cm y reservar en frío.

## Para el armado

- Estirar la masa en un rectángulo y colocar en el centro una porción de **salmón**, *condimentar* con la sal de *romero* y envolver con la masa procurando cerrar bien los bordes y dejar el pliegue para abajo.
- Pincelar con *huevo* y llevar a horno a 180ª C por 35 minutos aprox
- Dejar entibiar y servir con el puré de *zanahoria* y *boniato*

## Para la guarnición

- *Hervir zanahoria*, *boniato*, *jengibre*, escurrir bien y en caliente procesar con mixer agregando ralladura de lima, miel, sal y pimienta hasta tener un puré cremoso.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/salmon-con-hojaldre**