

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 extremo del rectángulo de masa y doblarlo hacia e medio
- Con el otro extremo de masa cubrirlo, presionar un poco y girarlo 90°).

- 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>