

Salmón con sabayón de pimentón

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Filetes de Salmón: 4 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite de humo

Hojas de puerro: 3 Unidades

Sal: A gusto

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Caldo corto

Anís estrellado: 2 Flores

Puerro: 1 Unidad

Agua: 2 L

Hinojo: 1 Unidad

Cebolla pequeña: 1 Unidad

Vino Blanco: 1 Taza

Zanahoria: 1 Unidad

Tomillo: 1 Rama

Guarnición

Manteca: 20 g

Arvejas: 1/2 Taza

Sal y Pimienta: A gusto

Espinacas: 400 g

Aceite De Oliva: 1 cda.

Panceta ahumada: 200 g

Almendras: 4 cda.

Sabayon

Pimiento rojo: 1 Unidad

Yemas de huevo: 2 Unidades

Manteca derretida: 30 g

Caldo De Vegetales: 100 cc

Tomillo: 1 Rama

Preparación de la Receta

Caldo corto

- Pele y corte los vegetales en trozos pequeños.
- En una olla con aceite de oliva saltee los vegetales.
- Desglace con vino blanco, deje evaporar el alcohol.
- Agregue el anís estrellado, el *tomillo* y el agua.
- Cocine a fuego medio hasta que hierva, luego baje el fuego y mantenga caliente.
- En una sartén coloque un poco de caldo y agregue el **salmón** a cocinar por 5 minutos.
- Condimente con sal y pimienta y tape con un papel aluminio

Aceite de humo

- En una placa para horno coloque las hojas del *puerro* y cocine en horno precalentado a 200° hasta quemar por 30 minutos.
- Coloque en una licuadora y procese hasta lograr un polvo.
- Coloque en un bowl, agregue aceite de oliva y sal
- Mezcle y reserve.

Sabayón

- Sobre una hornalla coloque el *pimiento* rojo hasta quemar la piel.
- Pele con ayuda de agua fría, corte al medio y retire las semillas.
- En una licuadora coloque el *pimiento* rojo, con caldo y licúe hasta obtener una pasta bien lisa.
- Tamice y deje enfriar.
- En un bowl mezcle bien las yemas con caldo.
- Coloque a baño maría y bata hasta que espese
- Agregue la *manteca* derretida de a poco sin dejar de batir, hasta emulsionar.
- Retire del fuego e incorpore dos cucharadas de *pimiento* rojo licuado
- Condimente con sal y pimienta y reserve.

Guarnición

- Corte la *panceta* ahumada en cubos.
- Limpie y corte la *espinaca* en juliana.
- Corte las almendras en trozos.
- En una sartén con aceite de oliva, dore la *panceta*.
- Agregue la *espinaca*, las arvejas, las almendras y *manteca*.
- Condimente con sal y pimienta, saltee por unos minutos y reserve.

Presentación

- En la base de un plato coloque el sabayón, encima el *salmón* y la *guarnición*.
- Rocíe con el aceite de humo.

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