

Salmón con salsa de champaña y vainilla

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Salmón: 400 grs.

Sal y Pimienta: A gusto
Aceite Vegetal: 1 cdas.

Arvejas turcas: 1 Taza

Crujiente de piel de salmón

Aceite De Oliva: 1 cda. Piel de salmón: Cantidad necesaria

Guarnición

Manteca clarificada: 2 cdas. Sal y Pimienta: A gusto

Cebolla de verdeo: 50 grs. Puerro: 150 Cantidad necesaria

Papas salteadas

Ciboulette: 1 cda. Manteca clarificada: 2 cdas.

Sal y Pimienta: A gusto Papines: 200 g

Salsa

Vainilla: 1 Chauchas Zanahoria: 50 g

Manteca: 3 cdas. Manteca congelada: 60 g

Sal y Pimienta: A gusto Echalotte: 100 g

Champaña: 1 Taza

Preparación de la Receta

Procese las arvejas turcas hasta lograr un polvo.

- Retire la piel y corte el salmón en porciones.
- Condimente con sal y pimienta.
- Pase el salmón por el polvo de arvejas.
- En una sartén con aceite de oliva, selle el salmón.
- Lleve al horno precalentado a 200° durante 4 o 5 minutos.

Crujiente de salmón

• En una sartén con aceite coloque la piel del salmón, cocine hasta dorar.

Guarnición

- Corte el puerro al sesgo en tiras gruesas.
- Corte la cebolla de verdeo al sesgo en tiras gruesas.
- En una sartén con manteca clarificada, saltee el puerro.
- Agregue cebolla de verde y condimente con sal y pimienta.

Papas salteadas

- Corte las papas en láminas finas.
- Pique el ciboulette.
- En una sartén con *manteca* clarificada coloque las papas a *dorar* de ambos lados.
- Agregue ciboulette picado sal y pimienta
- · Reserve.

Salsa

- Pele y corte las zanahorias en cubos muy pequeños.
- Pele y pique los echalotes.
- Abra la chaucha de vainilla al medio y retire las semillas.
- En una olla, con manteca, saltee la zanahoria junto con los echalotes a fuego bajo.
- Desglace con champaña, deje evaporar el alcohol y agregue la vainilla.
- Cocine hasta que el líquido haya reducido a ¼ taza de champaña.
- Incorpore la manteca helada y bata vigorosamente hasta emulsionar.
- Condimente con sal, pimienta y reserve.

Presentación

- En la base del plato coloque la *guarnición* de *puerro*, encima el *salmón* y las papas salteadas, rocíe con la salsa de champaña y vainilla.
- Decore con el crujiente de piel de salmón.