

Salmón con salsa de champaña y vainilla

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Salmón: 400 grs.

Aceite Vegetal: 1 cdas.

Sal y Pimienta: A gusto

Arvejas turcas: 1 Taza

Crujiente de piel de salmón

Aceite De Oliva: 1 cda.

Piel de salmón: Cantidad necesaria

Guarnición

Manteca clarificada: 2 cdas.

Cebolla de verdeo: 50 grs.

Sal y Pimienta: A gusto

Puerro: 150 Cantidad necesaria

Papas salteadas

Ciboulette: 1 cda.

Sal y Pimienta: A gusto

Manteca clarificada: 2 cdas.

Papines: 200 g

Salsa

Vainilla: 1 Chauchas

Manteca: 3 cdas.

Sal y Pimienta: A gusto

Champaña: 1 Taza

Zanahoria: 50 g

Manteca congelada: 60 g

Echalotte: 100 g

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*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/salmon-con-salsa-de-champana-y-vainilla>