

Salmon confit con risotto de habas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Risotto de habas

Salmón ahumado: 2 Fetas

Queso cabra-untar: 1/2 Taza

Aceite De Oliva: 1/2 Pocillo

Habas: 1 Taza

Caldo de verduras: Cantidad necesaria

Echalote: 4 Bulbo

Manteca: 50 grs.

Arroz Carnaroli: 150 g

Salmon confit

Salmón: 800 grs.

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Reogar los echalote *brunoise* en aceite de oliva, agregar el *arroz* cocinar por tres minutos, agregar el vino blanco, evaporar el alcohol y mojar con el caldo caliente cocinar por 16 minutos.
- Agregar las **habas**, el queso de cabra, la *manteca*, sal pimienta, tapar, dejar reposar.
- Calentar aceite de oliva en una olla donde podamos sumergir el **salmon** cortado en trozos de 200grs, salpimentar y sumergirlo, cuidando de que el aceite no sobrepase los 80grados, cocinar 4 minutos por lado.
- Servir el *salmon* con un poco de risotto y tiritas de Salmón ahumado a un costado.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/salmon-confit-con-risotto-de-habas>