Salmón curado con salsa escandinava y blinis

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Salmón rosado: 500 g

Blinis

Sal: 1 cdita.
Levadura fresca: 2 grs.
Huevos: 2 Unidades
Azucar: 2 cdas.
Leche: 1 1/2 Taza
Harina: 300 grs.
Manteca fundida: 25 grs.
Aceite de girasol: 1 cda.

Marinada húmeda

Hinojo: 1 Unidad
Semillas de hinojo: 50 g
Aceite De Maíz: Cantidad necesaria

Marinada seca

Pimienta Negra en grano: 10 g
Eneldo: 50 grs.
Sal gruesa: 100 grs.

Salsa escandinava

Vinagre de Alcohol: 1/2 Taza
Sal: A gusto
Eneldo: 50 grs.
Mostaza de Dijon: 1 cda.
Yemas: 3 Unidades
Aceite De Maíz: Cantidad necesaria
Azucar: 1/2 cdita.

Preparación de la Receta

- Limpie el **salmón** retirando las escamas y espinas.

Marinada seca

- Coloque en una bandeja forrada con papel film la mitad de la sal gruesa junto con la pimienta.
- Coloque el *salmón* por encima y agregue el resto de la sal, la pimienta e incorpore el *eneldo*.
- Cubra con el papel film y deje *marinar* en la heladera durante 24 horas.
- Gire el *salmón* cada 6 horas.

Marinada húmeda

- Corte el *hinojo* en cicelado.
- Coloque en una bandeja el *salmón* previamente enjuagado, cubra con aceite e incorpore las semillas de *hinojo* y el *hinojo* cicelado.
- Cubra con papel film y deje *marinar* en la heladera durante 24 horas

Blinis

- En un bowl disuelva la *levadura* con 4cucharadas de leche fría y 2 cucharadas de *harina*, luego incorpore el resto de la leche y la *harina* junto con la sal, las yemas, el aceite y la *manteca*.
- Mezcla bien y deje reposar en la heladera durante 15 minutos.
- Bata las claras con el azúcar y agregue a la preparación anterior.
- Deje descansar en la heladera durante 1 hora.

Salsa escandinava

- En un bowl coloque el *vinagre* junto con la *mostaza*, la sal y el azúcar, mezcle.
- Incorpore las yemas y bata mientras le agrega el aceite en forma de hilo hasta que espese y se forme una *mayonesa*.
- Agregue el *eneldo* cicelado y mezcle.

Armado

- Corte el *salmón* en finas laminas.
- Caliente una blinera con una cucharadita de *manteca*.
- Agregue una porción de la preparación y cocine por unos minutos, hasta que se dore.
- Cocine del oto lado y reserve

Presentación

- En un plato sirva las blinis con el *salmón* por encima decore con la *mayonesa* y hojas de *eneldo*

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/salmon-curado-con-salsa-escandinava-y-blinis