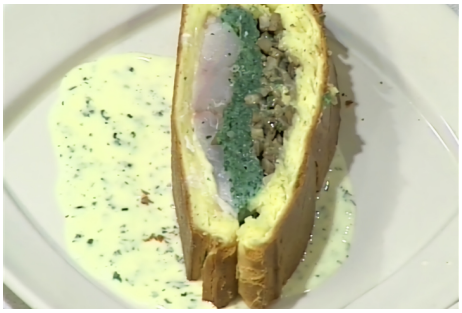
Salmón en brioche



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Salmón blanco: 1 Filete
Sal y Pimienta: A gusto
Masa de brioche: 1 k
Limon: 1 Unidad

Bebida sugerida

Brut de Torrontés:

Duxelle de hongos

Sal y Pimienta: A gusto
Manteca: 50 g
Crema de leche: 30 cc
Hongos Portobello: 200 grs.
Champignones de París: 200 g
Echalotte: 1 Unidad
Shiitake: 200 g
Perejil: 1 cda.

Mousse de lenguado

Nuez Moscada: A gusto
Espinacas: 2 Paquetes
Lenguado: 300 g
Sal y Pimienta: A gusto
Clara: 1 Unidad

Salsa

Sal y Pimienta: A gusto
Limon: 1/2 Unidad
Crema de leche: 200 cc

Varios

Huevo: 1 Unidad
Leche: 1 cda.
Hojas de Perejil:

Preparación de la Receta

Duxelle de hongos

- Pique finamente el *echalotte* y el *perejil*.
- Corte los *hongos* en cubos pequeños.
- En una sartén con *manteca* saltee el *echalotte*.
- Agregue los *hongos*, la *crema* y el *perejil*.
- Baje el fuego y deje cocinar durante 5 minutos.
- Condimente con sal y pimienta.

Salsa

- Exprima el *limón*.
- Pique finamente el *perejil*.
- En una *cacerola* reduzca la *crema* de leche con el *jugo* de *limón* durante 15 minutos.
- Agregue el *perejil*, sal y pimienta.

Mousse de lenguado

- Retire las espinas del lenguado y corte en cubos.
- Blanquee las espinacas.
- Procese el pescado.
- Agregue la *espinaca*, la clara, la nuez moscada, la sal y la pimienta.

Armado

- Bata el *huevo* con la leche.
- Separe la masa en dos y estírela con un palote.
- Pinte los bordes de la masa con el *huevo* batido.
- Apoye una lámina de masa sobre una placa para horno.
- Rocíe el **salmón** con el *jugo* de *limón*, sal y pimienta.
- Disponga el *salmón* sobre la masa
- Distribuya en forma pareja la *mousse* de lenguado sobre el *salmón*, encima la *duxelle*.
- Cubra con la masa reservada, selle bien los bordes y elimines los excesos de masa formando la figura de un pescado.
- Pinte la superficie con el *huevo* batido.
- Ubique una chimenea de papel de aluminio en la superficie.
- Cocine en horno moderado 180ºC durante 35 minutos aproximadamente.

Presentación

- Sirva salsa en le fondo de un plato, encima una porción de *salmón*.
- Decore con hojas de *perejil*.

- Puede reemplazar la masa de brioche por masa de *hojaldre*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/salmon-en-brioche