Salmón en costra de hongos



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Salmón: 1 Filete
Albahaca: 1 cda.
Sal y Pimienta: A gusto
Queso de cabra untable: 200 g
Perejil picado: 2 cdas.
Aceite Neutro: Cantidad necesaria
Portobellos: Cantidad necesaria
Crema de leche: 50 cc

Guarnición

Tallos de acelga reservados:
Crema de leche: 200 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Limon: ½ Unidad

Salsa

Aceite de avellanas: 50 cc
Cilantro: 10 Cantidad necesaria
Agua: Cantidad necesaria
Aceite De Oliva: 100 cc
Tallo de 5 cm de lemon grass: 1 Unidad
Echalotte: 1 Unidad
Acelga: 1 Paquete

Varios

Panko: A gusto
Huevo: Cantidad necesaria
Harina: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Elimine el tallo de los **hongos**.
- Pique finamente el *perejil*.

- Corte el **salmón** en láminas de 1 centímetro de espesor y elimine los extremos para igualar el tamaño con los *hongos*.
- Salpimente
- Mezcle el queso con *albahaca*, *crema* de leche, sal y pimienta.
- Unte la parte interna de los *hongos* con abundante mezcla de queso.
- Encierre una porción de *salmón* con dos tapas de *hongos* untadas con queso.
- Pase por *harina*, luego por *huevo* batido y finalmente por *panko*.
- Fría en abundante aceite caliente durante 8 minutos aproximadamente.
- Escurra sobre papal absorbente, lleve a una platina y termine la cocción en horno precalentado a 160ºC durante 5 minutos.

Salsa

- Pique groseramente la échalote, el lemon grass.
- Corte el tallo de las hojas de acelga y reserve para la *guarnición*.
- Corte las hojas de acelga en trozos y blanquee en abundante agua salada hirviendo.
- Añada la échalote, el lemon grass y el *cilantro*.
- Incorpore el aceite de avellanas y procese.
- Vierta el aceite de oliva en forma de hilo y continúe procesando hasta que emulsione.

Guarnición

- Exprima el *limón*.
- Blanquee los tallos de acelga en abundante agua salada hirviendo durante 2 minutos.
- En una sartén caliente la *crema* de leche.
- Añada los tallos de acelga, sal, pimienta y el *jugo* de *limón*.

Presentación

- Sirva los tallos en el centro del plato y el *salmón* cortado por la mitad encima.
- Acompañe con la salsa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/salmon-en-costra-de-hongos