Salmón en lulo y pipilongo, puré de maíz y sus barbas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal Marina: A gusto
Pimienta: A gusto
Lomo de salmón: 180 g
Aceite De Oliva: 1 cda.

Barbas marinadas con hierbas

Barbas de maíz: 10 g
Sal y Pimienta: A gusto
Hojas de Perejil: 5 g
Hojas de menta: 5 g
Hojas de Hierbabuena: 5 g
Aceite De Oliva: 10 cc

Emulsión Lulo

Pimienta de olor: 4 Granos
Mantequilla fría: 1 cda
Canela en rama: 1 Unidad
Ron: 30 cc
Hoja de Naranjo orgánica: 2 Unidades
Pimienta Negra: A gusto
Jengibre rallado: 1 cdita.
Miel: 1 cda.
Pipilongo: 1 Vaina
Jugo de Lulo: 70 cc
Aceite de jengibre: 1 cda

Puré de Maíz

Maíz blanco tierno: 40 g
Maíz dulce amarillo tierno: 50 g
Mantequilla clarificada: 15 g
Sal y Pimienta: A gusto

Trago

Almíbar de hierbabuena: A gusto
Hielo: A gusto
Infusión de ron con jengibre y pipilongo: A gusto

Preparación de la Receta

- Corte el *lomo* de **salmón** en postas, luego sazone con sal marina y pimienta negra.

Puré de Maíz

- Desgrane el maíz blanco y amarillo, reserve una parte y luego coloque el resto de los granos en el vaso de una licuadora, licue hasta obtener un puré.

Emulsión Lulo

- En una olla caliente con aceite de *jengibre* incorpore el *jengibre* rallado, unos segundos mas tarde añada la miel, cuando se disuelva agregue el *ron* y una vez que se evapore el alcohol incorpore el *jugo* de lulo, cuando rompa hervor agregue las hojas de naranjo, los granos de pimineta de olor, la rama de canela, pimienta negra molida y por ultimo la vaina de pipilongo previamente aplastada, cocine a fuego bajo hasta que reduzca, por ultimo incorpore la *mantequilla* fría, retire del fuego y mezcle hasta emulsionar.

Barbas marinadas con hierbas

- En un bowl coloque las hojas de *hierbabuena*, *perejil* y *menta*, sazone con aceite de oliva, sal y pimienta, por ultimo incorpore las barbas de maíz y mezcle.

Armado

- En una olla caliente con una cucharada de *mantequilla* clarificada cocine a fuego bajo el puré obtenido de maíz durante aproximadamente 15 minutos, sazone con sal y pimienta.
- En otra sartén caliente con *mantequilla* clarificada saltee los granos de maíz reservados.
- Terminadas ambas cocciones mezcle los granos de maíz salteados con el puré de maíz.
- En una sartén caliente con aceite de oliva selle a fuego máximo las postas de *salmón* primero del lado de la piel, una vez que se despegue la piel de la sartén de vuelta las postas y cocine solo unos minutos dejando el interior rojo.
- Mezcle *almíbar* de *hierbabuena*, la infusión de *ron* con *jengibre* y pipilongo y por ultimo incorpore hielo, bata y sirva en copas.

Presentación

- En un plato sirva una quenelle de puré de maíz con granos de maíz, encima decore con las barbas marinadas con hierbas, forme un espejo con la emulsión de lulo y encima acomode una posta de *salmón*, bañe con la emulsión de lulo
- Acompañe con el trago.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/salmon-en-lulo-y-pipilongo-pure-de-maiz-y-sus-barbas