Salmón envuelto en omelettes de coral de vieiras con salsa de curry

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Omellettes de coral de vieiras

Huevos: 6 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Huevos de coral de vieiras: 10 Unidades

Salmón

Salmón Ahumado en fetas: 300 g
Pepinos: 2 Unidades
Kare (curry Japonés): 2 cditas.
Hojas de Repollo: 200 g
Cebollin asiático: 8 Unidades
Mayonesa: 50 g

Preparación de la Receta

Omellettes de coral de vieiras

- Procese los huevos de coral de vieiras y luego pase por un *tamiz*.
- Agregue al coral de vieiras los huevos, sal y pimienta, bata bien y luego cuele para retirar las impurezas de los huevos.
- En una sartén caliente con una pizca de aceite vierta una fina capa de la preparación y cocine a fuego mínimo, cocine solo de un lado.
- Una vez *cocido* el omelette despegue los bordes y de vuelta la sartén sobre una tabla.
- Proceda del mismo modo con el resto de la preparación.

Salmón

- En un wok con abundante agua hirviendo y sal blanquee las hojas de *repollo* solo unos segundos, retire y colóquelas en un bowl con agua helada
- Proceda del mismo modo con las hojas de *cebollin* asiático, escurra ambas hojas en papel absorbente.
- Corte los pepinos en finas tiras con piel.
- Mezcle en un recipiente el kare junto con la *mayonesa*, mezcle y reserve.

Armado

- Retire los bordes de los omelettes dándole forma cuadrada, encima extienda hojas de *repollo* hasta cubrir por completo el omelette, luego acomode encima *fetas* de **salmón** ahumado y por ultimo cruce a la mitad y en forma diagonal una tira de pepino, enrolle y ate con las tiras de *cebollin* blanqueadas.

Presentación

- Sirva en una fuente los rollos de *salmón* envuelto en omelettes, salsee con la salsa de kare y *mayonesa* y decore con huevas de *salmón*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/salmon-envuelto-en-omelettes-de-coral-de-vieiras-con-salsa-de-curry