

Salmón festivo danés

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Manteca: 120 g

Akvavit: 1/2 Taza

Sal y Pimienta: A gusto

Eneldo: 1 Taza

Salmón: 800 grs.

Jugo de Limón: 50 cc

Caldo de pescado: 1/2 Taza

Jengibre: 2 cdas.

Huevos revueltos

Manteca: 60 g

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: 50 cc

Huevos: 10 Unidades

Eneldo: 1/2 Taza

Salsa

Eneldo: 2 cdas.

Manteca: 100 g

Caldo de pescado: 1 Taza

Tarteletas de hojaldre

Manteca: 20 g

Masa de hojaldre: 200 g

Varios

Huevas de salmón: 150 g

Eneldo:

Preparación de la Receta

- Retire las espinas del filete de **salmón** con una pinza, y empareje el filete con el cuchillo

- Condimento con sal.
- Corte la *manteca* en cubos.
- Pele y ralle el *jengibre*.
- En una fuente para horno coloque los cubos de *manteca*, el *eneldo* fresco, el akvavit, el *jugo* de *limón*, el caldo de pescado y el *jengibre* rallado.
- Coloque encima el filet de *salmón* con la piel hacia arriba.
- Coloque la fuente sobre la hornalla prendida durante 2 minutos.
- Precaliente el horno a 200°.
- Lleve al horno y cocine durante 7 minutos.
- Retire, quite la piel del *salmón* y corte a la mitad.

Huevos revueltos

- Pique el *eneldo*.
- Lave los huevos, coloque en un bowl, bata y condimente con sal y pimienta.
- En una sartén con aceite de oliva y *manteca* coloque los huevos batidos y mezcle con una cuchara de madera
- Deje cocinar hasta que los huevos coagulen
- Retire, agregue el *eneldo* picado, mezcle y reserve.

Tarteletas de hojaldre

- Sobre la mesada previamente enharinada coloque la masa de *hojaldre*, encima acomode el molde de cartón con forma de pescado y corte por alrededor.
- En una placa para horno previamente enmantecada coloque los pescados de *hojaldre*
- Precaliente el horno a 180°
- Lleve al horno y cocine hasta *dorar*
- Retire y corte a la mitad.

Salsa

- Pique el *eneldo*.
- En una olla coloque el caldo de pescado, añada la *manteca* y el *eneldo*.
- Mezcle y deje espesar
- Reserve.

Presentación

- En una fuente coloque un molde de *hojaldre* en forma de pescado, coloque dentro el filet de *salmón*
- Rocíe con la salsa y las huevas de *salmón*
- Coloque alrededor las tarteletas de pescado rellenas con los huevos revueltos
- Decore con *eneldo* fresco

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/salmon-festivo-danes>