Salmón horneado sobre jugo de hongos



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Chocrut

Laurel: 2 Hojas
Azucar: 2 cdas.
Junniper berries: 8 Unidades
Manteca: 1 cda.
Panceta picada: 50 g
Sal y Pimienta: A gusto
Vino Blanco: 1/2 Taza
Vinagre Blanco: 5 cdas.
Caldo De Ave: 200 cc
Repollo blanco: 250 g

Jugo de hongos

Manteca: 30 g
Ajo: 3 Dientes
Morillas picadas: 10 g
Hongos Portobello: 250 grs.
Azucar: 1 cda.
Grasa vacuna: 50 g
Champignones de París: 200 g
Perejil picado: 2 cdas.
Fondo de ave: 200 cc
Crema de leche: 3 cdas.
Champagne brut: 1/2 Taza
Tomillo: 1 Rama
Cebolla picada: 1 Unidad

Puré de trufa

Papas: 3 Unidades
Aceite de trufas: 1 cdita.
Leche: 1/4 Taza
Pasta de trufa: 1 cda.

Salmón

Pimienta: A gusto
Sal Marina: A gusto
Aceite De Oliva: 3 cdas.

Manteca: 1 cda.

Salmón fresco: 750 g

Preparación de la Receta

Puré de trufa

- Pele las papas y córtelas en dados
- Cocine en una olla con abundante agua hirviendo y sal
- Retire, cuele y haga un puré.
- Coloque el puré en una olla junto con la leche y lleve a fuego mínimo.
- Agregue luego el aceite de trufa y la pasta de trufa
- Mezcle y reserve.

Salmón

- Coloque el **salmón** en una placa para horno y condimente con sal, pimienta, *manteca* y aceite de oliva
- Lleve a horno y cocine durante cuatro minutos.

Jugo de hongos

- Corte ambos **hongos** en finas láminas.
- Derrita la *manteca* en una olla
- Luego agregue el *tomillo*, el *perejil*, los ajos, la *cebolla* y la grasa
- Saltee durante 15 minutos.
- Agregue luego los *hongos* y las morillas, cocine unos minutos más y añada el champagne, deje reducir.
- Una vez reducido agregue el caldo de ave, cocine unos instantes mas, retire y deje reposar durante 1 hora
- Cuele y el **jugo** de los *hongos* viértalo en una olla, añada la *crema* de leche y cocine hasta el primer hervor.

Chocrut

- Corte el *repollo* en finas laminas.
- En una sartén con *manteca* caliente saltee la *cebolla* junto con la *panceta* y el *laurel* a fuego lento.
- Agregue luego el *repollo* junto con el azúcar, el Junniper berries, el *vinagre* y el vino
- Deje reducir a fuego mínimo durante 45 minutos, luego añada el caldo de ave
- Condimente con sal y pimienta
- Cocine a fuego lento hasta que espese.

Armado

- Coloque en un plato el puré y bañe con el chocrut.

- Encima coloque el *salmón* y bañe con *jugo* de *limón*.

Presentación

- Acompañe con el *jugo* de *hongos* y decore con hojas de *perejil*.

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