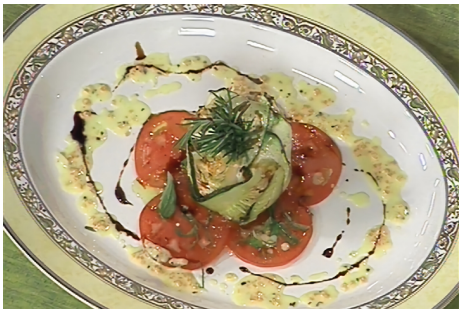
Salmón rosado con zuchinis



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Molde de zuchinis

Manteca: 20 g

Zucchini: 500 g

Relleno

Jugo de Limón: 1 cdas.
Romero: 1 cda.
Sal y Pimienta: A gusto

Salmón: 600 grs.
Pimentón: 1 cda.
Aceite De Oliva: 1 cda.

Salsa

Albahaca: 1 cda.
Vino Blanco: 100 cc
Agua: 50 cc
Crema de leche: 200 cc
Zanahoria: 1/2 Unidad

Ciboulette: 1 cda.
Romero: 1 cda.
Manteca: 30 g
Ajo: 1 Diente

Varios

Tomate redondo: 1 Unidad
Reducción de salsa de soja:
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 1 cda.

Pimentón: 1 cda.
Hojas de Albahaca:

Verduras salteadas

Pimiento rojo: 1 Unidad
Zanahorias medianas: 2 Unidades

Vino Blanco: 20 cc

Zuchini: 2 Unidades
Ajo: 1 Diente
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 1 cda.

Preparación de la Receta

Molde de zuchinis

- Corte los zuchinis con una mandolina a lo largo en láminas finas.
- Forre un aro previamente enmantecado con las láminas de zuchinis, puestas en forma vertical
- Reserve.

Relleno

- Corte el **salmón** en cubos pequeños, salpimiente y añada *pimentón*.
- Pique el *romero*.
- En un bowl coloque el *salmón*, el aceite de oliva y el *romero* picado.
- Añada unas gotas de *jugo* de *limón* y mezcle bien.

Verduras salteadas

- Corte el *pimiento* en mitades retire las semillas y corte en tiras finas.
- Pele las zanahorias y corte en tiras finas.
- Corte la cáscara del zuchini en tiras finas.
- Pele y corte el *ajo* a la mitad.
- En una sartén con aceite de oliva rehogue el *ajo* y añada los zuchinis, el *pimiento*, las zanahorias, sal y pimienta.
- Añada el vino blanco, deje evaporar el alcohol y cocine hasta *dorar* las verduras
- Retire los ajos.

Armado

- Coloque dentro del aro cubierto con las láminas de zuchinis, las verduras salteadas, el relleno de *salmón*, nuevamente las verduras salteadas, el *salmón* y repita hasta completar el molde.
- Termine con *pimentón* y cierre con las láminas de zuchinis
- Rocíe con aceite de oliva, sal y pimienta.
- Precaliente el horno a 180°.
- En una fuente para horno previamente enmantecada coloque los moldes
- Cocine durante diez minutos.

Salsa

- Pele y pique el *ajo*.
- Pele las zanahorias y corte en cubos muy pequeños.

- Pique las hierbas.
- En una sartén con *manteca* rehogue el *ajo* y añada la *albahaca*, el *ciboulette* y el *romero*.
- Desgalce con vino blanco deje evaporara el alcohol.
- Añada la *crema* de leche, la sal y la pimienta.
- Agregue las zanahorias, el agua, termine la cocción a fuego lento.

Presentación

- Coloque las rodajas de *tomate* en la base de un plato y condimente con sal, pimienta, aceite de oliva y hojas de *albahaca* picadas.
- Desmolde el timbal presionando con una cuchara directamente sobre la base de tomates.
- Rocíe con la salsa y con pimienta, *romero* y reducción de salsa de soja.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/salmon-rosado-con-zuchinis