Salmón sobre colchón de humita con aceite de cilantro y crocante de panceta



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Manteca: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Crema de leche: 1/2 Taza
Echalottes: 1 cdas.
Salmón: 2 Filetes
Hinojo: 1 Bulbo
Veloute de pescado: 200 cc
Granos de choclo: 1 Taza

Aceite de cilantro

Cilantro: Cantidad necesaria
Aceite De Maíz: Cantidad necesaria

Crocante de panceta

Panceta ahumada: 4 Fetas

Preparación de la Receta

- Retire las espinas y la piel del **salmón** y corte en cubos de 3cm de lado aproximadamente.
- Blanquee los granos de *choclo* durante 5 minutos.

Aceite de cilantro

- Coloque en un bowl el **cilantro** junto con el aceite y procese con un mixer.

Crocante de panceta

- Coloque las *fetas* de **panceta** sobre papel absorbente.

- Lleve al microondas al máximo de potencia durante 2 a 3 minutos controlando hasta que se desgrasen por completo y queden crocantes

Armado

- En una sartén con *manteca* caliente, selle los cubos de *salmón* por todos los lados.
- Condimente con sal y pimienta y retire antes de terminar la cocción.
- Agregue mas materia grasa a la sartén y cocine el *hinojo* junto con el *echalotte* previamente cortados en macedonia.
- Incorpore el *choclo* junto con la velouté.
- Una vez que llega a punto hervor agregue la *crema* y deje reducir 4 minutos aproximadamente.
- Luego incorpore los cubos de *salmón* y termine la cocción

Presentación

- Sirva en un plato hondo el *salmón* sobre colchón de humita, aderece con el aceite de *cilantro* y decore con las *fetas* de *panceta* crocante

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/salmon-sobre-colchon-de-humita-con-aceite-de-cilantro-y-crocante-de-panceta