

Salmone al vapore con zabione di nocciole (Salmón rosado al vapor con sabayón de avellanas)



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Canela: 1 Ramita

Sal: A gusto

Pimienta rosa: 1 cdita.

Romero: 1 Rama

Esencia De Vainilla: 1 cdita.

Hojas de parra: Cantidad necesaria

Clavo De Olor: 1 cdita.

Laurel: 2 Hojas

Salmón rosado: 1 Penca

Mostaza en grano: 2 cdas.

Arroz Pilaf

Manteca: 50 g

Cebolla: 1 Unidad

Caldo: Cantidad necesaria

Tomillo: 1 Rama

Sal: A gusto

Pimienta rosa: 1 cdita.

Clavo De Olor: 2 Unidades

Arroz grano fino y largo: 200 g

Sabayón de avellanas

Sal: A gusto

Vino Blanco: 50 cc

Yemas: 3 Unidades

Avellanas: 100 g

Manteca pomada: 2 cdas.

Preparación de la Receta

- Pique la pimienta rosa, los granos de *mostaza* y el *romero*.
- Corte el **salmón** en tiras y reboce con las *especias* picadas.
- Enrolle el *salmón* en hojas de parra.

- Coloque a *hervir* agua junto con la rama de canela, los clavos de olor, las hojas de *laurel* y la esencia de vainilla.
- Cubra el agua con una vaporera, coloque dentro el *salmón* y cocine al vapor durante 15 minutos.

Arroz pilaf

- Pele la *cebolla*, corte a la mitad y pinche con los clavos de olor.
- En una olla caliente *manteca* y coloque la media *cebolla*.
- Añada el *arroz* y tueste.
- Cubra con el caldo (el doble de la cantidad del arroz), tape y lleve a horno a 180 grados durante 10 a 15 minutos y hasta que se evapore el caldo.
- Retire y deje enfriar.
- En una sartén con *manteca*, *tomillo* y pimienta rosa saltée el *arroz*. Añada sal.

Sabayón de avellanas

- Mezcle la *manteca* blanda con las avellanas y lleve a la heladera.
- Bata las yemas junto con el vino blanco y la sal.
- Siga batiendo a baño maría hasta que monte la *crema*.
- Añada la mezcla de *manteca* y avellanas e incorpore mezclando.

Presentación

- Sirva el *arroz* dando forma con un aro *redondo*, a un lado el *salmón* y cubra con el sabayón.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/salmone-al-vapore-con-zabione-di-nocciole-salmon-rosado-al-vapor-con-sabayon-de-avellanas>