Salmonete a la plancha con melón

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cebolla: 1/2 Unidad
Frijoles negros cocidos: 250 g
Tomates: 2 Unidades
Caldo De Pollo: 1 L
Agua de cocción de los frijoles: Cantidad necesaria
Trufa negra: 2 Unidad
Cilantro: 20 Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Esencia de trufa: Cantidad necesaria
Jugo de trufa: 30 cc
Esencia de ajo: Cantidad necesaria

Grisines

Ralladura de limón: 1/2 Unidad
Masa de grisines: 200 g
Ralladura de naranja: 1/2 Unidad
Anís en polvo: 1 cdita.
Canela En Polvo: 1 cdita.

Preparación de la Receta

- Pele y procese la *cebolla*.
- Haga un corte en cruz en la base de los tomates y coloque en una olla con abundante agua hirviendo por 30 segundos, retire pase por agua helada y pele.
- Corte en cuartos, retire las semillas y corte en cubos pequeños.
- Pique el *cilantro*.
- En una sartén rociada con aceite de oliva, rehogue la *cebolla*.
- Agregue el *tomate*, sal, pimienta, los frijoles o porotos negros, esencia de *ajo*, el agua de cocción de los frijoles y el *jugo* de trufa.
- Cocine a fuego bajo y al final de la cocción agregue el *cilantro*.
- En una licuadora coloque la mezcla y agregue la misma cantidad de caldo de *pollo*, procese hasta lograr una textura cremosa y reserve.

Grisines

- En la mesada espolvoreada con *harina*, corte la masa en pequeñas porciones para armar los grisines, estire para darle la forma alargada.
- Coloque sobre una placa para horno con una **plancha** de silicona, espolvoree algunos con canela o anís o ralladura de cítricos.
- Lleve al horno precalentada a 180° por 12 minutos.

Presentación

- Corte las trufas en láminas.
- En un plato hondo sirva la *sopa* agregue la trufa y esencia de trufa.
- Acompañe con los grisines.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/salmonete-a-la-plancha-con-melon