

Sopa Alaska

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Leche: 500 cc

Manteca: 3 cdas.

Sal y Pimienta: A gusto

Salmón ahumado: 60 grs.

Palta: 1 Unidad

Caviar rojo: 4 cditas.

Cilantro: A gusto

Alga nori: 1 Lámina

Queso Crema: 200 grs.

Hondashi (Concentrado de pescado): 1 cda.

Cebolla Morada: 1 Unidades

Preparación de la Receta

- Pique finamente la *cebolla*.
- Pele la *palta* y corte en cubos pequeños.
- En un bowl mezcle la *palta*, el *cilantro*, la mitad de la *cebolla* picada, sal, pimienta y reserve.
- En una *cacerola* caliente con *manteca* rehogue la *cebolla*.
- Agregue el queso *crema*, la leche, mezcle bien y lleve a hervor.
- Condimente con sal, pimienta y hondashi.
- Corte el *salmón* y las algas en tiras finas
- Cubra el interior de un ramequin o taza de té con una lámina de papel film.
- En la base forme una capa con el *salmón*, encima una capa de algas y termine con una capa de *palta*.

Presentación

- Desmolde el timbal de *salmón* en el centro de un plato hondo dejando el *salmón* en la superficie, corone con caviar rojo y sirva la **sopa** por los bordes cubriendo el timbal hasta la mitad.