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.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sopa-alaska