

# Terrina de dos salmones con espárragos y poblanos confitados

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Salmón:** 200 grs.

**Salmón ahumado:** 150 grs.

### Chile poblano confitado

**Agua:** Cantidad necesaria

**Azúcar:** 100 grs.

**Chile poblano:** 4 Unidades

**Vinagre Blanco:** 80 cc

**Aceite De Maíz:** Cantidad necesaria

### Mousse de salmón

**Manteca:** 100 g

**Huevos:** 2 Unidades

**Salmón:** 300 grs.

**Yemas:** 4 Unidades

**Róbalos:** 150 g

**Crema de leche:** 350 cc

**Sal y Pimienta:** A gusto

### Rollo de salmón

**Espárragos:** 400 g

**Salmón ahumado:** 150 grs.

**Gelatina sin sabor:** 10 grs.

### Varios

**Lechuga:**

**Alcaparras:** 1 cdita.

### Vinagreta

**Cilantro:** 100 Cantidad necesaria

Vinagre de vino tino: 30 cc

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: 100 cc

## Preparación de la Receta

### Mousse de salmón

- Corte el filete de *róbalo* en cubos pequeños.
- Corte el *salmón* en cubos pequeños.
- Separe las claras de huevos de las yemas.
- En un procesador coloque el *róbalo*, el *salmón* y la *manteca* blanda. Procese y añada las yemas de *huevo* y los huevos enteros. Vuelva a procesar hasta incorporar bien los ingredientes.
- Agregue la *crema* de leche, sal y pimienta. Mezcle hasta obtener una consistencia cremosa. Reserve.

### Rollo de salmón

- Corte la parte fibrosa de los espárragos. En una olla con agua salada hirviendo cocine los espárragos, retire y pase por agua helada.
- Escurra y espolvoree con *gelatina* en polvo.
- Sobre una hoja de papel de aluminio coloque cuatro *fetas* de *salmón* ahumado encimando los extremos. Encima coloque un tercio de la *mousse* de *salmón*, los espárragos y enrolle presionando bien. Cierre los extremos.
- Lleve al congelador para enfriar. Retire y quite el papel.

### Chile poblano confitado

- En una olla con abundante aceite de maíz coloque el *chile* poblano a freír durante unos minutos. Fría de ambos lados.
- Retire, quite la piel y las semillas. Corte en tiras finas.
- En una olla con agua agregue azúcar y deje *hervir*, hasta lograr un *almíbar*.
- Agregue el *chile* poblano y añada *vinagre* blanco. Deje cocinar y reserve.

### Armado

- Corte el *salmón* en cubos pequeños.
- Corte dos *fetas* de *salmón* ahumado en tiras finas.
- Agregue a la *mousse* previamente reservada, el *salmón* en cubos y el *salmón* ahumado en tiras. Mezcle bien y añada el *chile* poblano confitado.
- Forre un molde rectangular con las *fetas* de *salmón* ahumado restantes, coloque la *mousse*, el rollo de *salmón* con espárragos, vuelva a colocar *mousse*, presione y cubra con las *fetas* de *salmón* ahumado. De unos golpes al molde para quitarle el aire.
- Precaliente el horno a 180 grados.

- En una fuente para horno con agua coloque la terrina y cocine a baño María durante 40 minutos. Retire, desmolde y corte en rodajas.

## Vinagreta

- En agua salada hirviendo coloque el *cilantro* durante 1 minuto. Retire y pase por agua helada. Escorra.
- En un procesador coloque el *cilantro*, agregue el *vinagre*, sal y pimienta a gusto.
- Añada el aceite de oliva, procese hasta emulsionar.

## Presentación

- Abra las *alcaparras* formando florcitas.
- En un plato coloque una *rodaja* de terrina, acompañe con un bouquet de lechugas, rocíe con la vinagreta de *cilantro*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/terrina-de-dos-salmones-con-esparragos-y-poblanos-confitados>