Terrine de salmón relleno con mousse de pescado



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Guarnición

Manteca derretida: Cantidad necesaria
Perejil picado: A gusto
Casabe circular: A gusto

Mayonesa de camarones

Jugo de Limón: 1 cda.
Mostaza de Dijon: 1 cda.
Yemas: 2 Unidades
Cabezas de langostinos: 10 Unidades
Zanahoria: 1 Unidad
Cebolla: 1 Unidad
Apio: 2 Tallos
Puerro: 2 Tallos
Aceite Vegetal: 1 1/2 Tazas

Mousse

Cebolla de verdeo picada: 1 cda.
Aceite de ajonjolí (sésamo): 2 cda.
Róbalos: 500 g
Sal y Pimienta: A gusto
Crema de leche: 1/2 Taza
Hongos porcinis picados: 2 cdas.
Huevo: 1 Unidad
Cilantro Picado: 1 cdita.
Jengibre Picado: 1 cdita.
Salmón rosado fresco: 300 g

Preparación de la Receta

Mayonesa de camarones

- Pele la *cebolla* y la *zanahoria* y corte en dados junto con el *apio* y el *puerro*.

- En una olla caliente con 2 cucharadas de aceite saltee las verduras hasta dorarlas.
- Una vez doradas las verduras incorpore las cabezas de los *langostinos* y el resto del aceite
- Cocine a fuego medio durante 10 minutos y retire del fuego.
- Una vez frió el aceite cuélelo.
- Coloque en un recipiente la yema junto con el *jugo* de *limón*, la *mostaza* y mientras bate manualmente incorpore el aceite de *camarón* en forma de hilo
- Sazone con sal a gusto.

Mousse

- Corte el *róbalo* en dados y lleve nuevamente a la heladera.
- Una vez frió retire y procese junto con el *huevo* previamente batido hasta lograr un puré
- Luego agregue la *crema* de leche y procese, sazone con sal, *jengibre*, *cilantro hongos* porchinis previamente hidratados, y *cebolla* de verdeo, procese nuevamente hasta integrar por completo los ingredientes.
- Corte el **salmón** rosado en finas laminas de 10cm de ancho por 20cm de largo 3mm de espesor aproximadamente.

Armado

- Pinte con el aceite de *ajonjolí* un rectángulo de papel aluminio más grande que las láminas de *salmón*
- Encima del papel coloque una lámina de *salmón* y sazone con sal y pimienta, luego sobre esta extienda el puré de *róbalo* y enrolle junto con el papel aluminio teniendo cuidado que el mismo no quede dentro del relleno, cierre los extremos y proceda del mismo modo con el resto de los ingredientes.
- En una olla con agua hirviendo cocine los rollos durante 15 minutos aproximadamente
- Una vez cocidos retire el papel aluminio y corte en rodajas.
- Tome los círculos de casabe y pinte con *manteca* derretida, luego espolvoree con *perejil* picado y cocine en horno durante 10 minutos.

Presentación

- Sirva en un plato las rodajas de casabe y encima de cada uno acomode una *rodaja* de la terrina de *salmón*, Decore con la *mayonesa* de *camarón*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/terrine-de-salmon-relleno-con-mousse-de-pescado