

# 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 frío 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 frío 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>