

Torre de merluza y salmón

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Sal y Pimienta: A gusto

Ciboulette picado: 1 cda.

Crema de leche: 150 cc

Limon: 1 Unidad

Mostaza: 1 cda.

Merluza: 2 Filetes

Eneldo fresco: 1 cda.

Salmón fresco: g

Almendras fileteadas: 20 g

Guarnición

Vino Blanco: 50 cc

Echalotte: 1 Unidad

Arroz salvaje: 50 g

Varios

Lechuga: Cantidad necesaria

BATATA: 1 Unidad

Aceite para freir: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Corte los filetes de merluza por la mitad.
- En una sartén con aceite de oliva cocine la merluza de un solo lado a fuego bajo.
- Retire el **salmón**, agregue las almendras, condimente con sal. Deglase con el vino y la *crema*.
- Exprima el *limón*.
- Pique finamente el *ciboulette* y el *eneldo*.
- Pique el *salmón* con la ayuda de un cuchillo lleve a un bowl y agregue el *jugo de limón*, el *ciboulette*, el *eneldo*, la *mostaza*, la sal y el vino. Reserve.

Guarnición

- Cocine el *arroz* en agua salada.
- Pique finamente el *echalotte*.
- En una sartén con *manteca* saltee el *echalotte*, agregue el *arroz*.
- Deglase con el vino.

Decoración

- Pele la *batata* y corte la cáscara en juliana.
- Fría en abundante aceite caliente.
- Escorra sobre papel absorbente.

Presentación

- Sirva el *arroz* en el costado de un plato, en el centro una cucharada de *salmón*, encima la merluza, un poco más de *salmón*, encima otro trozo de merluza. Termine con las cáscaras de *batata* frita. Acompañe con la salsa.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/torre-de-merluza-y-salmon>