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 fugo bajo.
- Retire el **salmón**, agregue las almendras, condimente con sal
- Deglase con el vino y la *crema*.
- Exprima el *limón*.
- Pique finamnte 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*, lel *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.
- Escurra 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 mas 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