

Torta di ispinaci e salmone (Tarta de espinacas y salmón)

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Manteca: 20 g
Sal y Pimienta: A gusto

Masa de hojaldre: 500 g

Relleno

Limon: 1 Unidad
Manteca: 20 g
Albahaca: 1 cda.
Ajo: 2 Dientes
Crema de leche: 50 cc
Ricotta: 100 g
Espinaca: 250 g
Aceite De Oliva: 40 cc

Salmón: 400 grs.
Ciboulette: 1 cda.
Sal y Pimienta: A gusto
Nueces: 20 g
Salmón ahumado: 100 grs.
Langostinos: 10 Unidades

Salsa inglesa

Manteca: 20 g
Crema de leche: 200 cc
Pimienta: A gusto

Romero: 1 Rama
Salsa Inglesa: 1 cdas.

Varios

Tomate perita: 1 Unidad

Pimienta: A gusto

Preparación de la Receta

- En un molde, previamente enmantecado, espolvoree con sal y pimienta.

- Forre el molde con la masa hojaldrada
- Precaliente el horno a 180°.
- Lleve al horno y cocine durante quince 15 minutos.
- Retire y deje enfriar.

Relleno

- Retire la piel del **salmón** y corte en cubos pequeños.
- Pele y pique el *ajo*.
- Pique las nueces.
- Pique el *ciboulette*.
- Corte el *salmón* ahumado en cubos pequeños
- Corte las espinacas en tiras finas.
- Pele los *langostinos*.
- Corte el *limón* a la mitad.
- En una olla con abundante agua hirviendo, sal y unas gotas de *limón* cocine los *langostinos* durante dos minutos
- Retire y enfríe en agua helada.
- Pique los *langostinos*
- Reserve algunos para decorar.
- En una sartén con aceite de oliva y una cucharada de *manteca* rehogue el *ajo*, el *salmón*, añada un poco de *ciboulette* y el *salmón* ahumado
- Retire.
- En un procesador coloque la preparación
- Procese hasta obtener una consistencia cremosa.
- En un bowl coloque las nueces, el resto del *ciboulette* picado, la *mousse* de *salmón*, la *ricota*, la *crema* de leche sazone con sal y añada los *langostinos* picados.
- Mezcle bien y rellene una manga para decorar con la preparación
- En la misma sartén que salteo el *salmón* coloque las espinacas, añada aceite de oliva, sal y pimienta.

Armado

- Coloque alrededor de la tarta las espinacas salteadas y rellene con la *mousse* de *salmón*, utilizando una manga hasta completar.
- Decore con *langostinos*, una rosa hecha con la piel del *tomate*, *perejil*, *albahaca* y pimienta.
- Deje enfriar en heladera durante media hora.
- Retire y corte en porciones.

Salsa inglesa

- En una sartén coloque una cucharada de *manteca*, *crema* de leche, salsa inglesa, *romero* y pimienta
- Deje reducir.

Presentación

- En un plato coloque una porción de tarta, rocíe con la salsa inglesa y termine con pimienta

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/torta-di-ispinaci-e-salmone-tarta-de-espinacas-y-salmon>