

# Tronco de salmón con mantequilla de tres chiles

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Tronco de salmón:** 1 Unidad  
**Aceite De Oliva:** 40 cc

### Espiral de panceta

**Panceta ahumada:** 4 Fetas

### Guarnición

**Caldo De Pollo:** 200 cc  
**Repollo:** 100 k  
**Panceta:** 200 g

### Mantequilla blanca con sabor a chiles

**Crema de leche:** 1 cda.  
**Chile Guajillo:** 1 Unidades  
**Pimienta Negra en grano:** 1 cda.  
**Echalotte:** 100 g  
**Chile Chipotle:** 1 Unidad

### Varios

**Hierbas frescas:** A gusto  
**Guindillas picantes:** A gusto

## Preparación de la Receta

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Cebolla:** 1 Unidad  
**Sal y Pimienta:** A gusto  
**Grasa de pato:** 50 cc

**Manteca:** 300 g  
**Vino Blanco:** 50 cc  
**Vinagre Blanco:** 50 cc  
**Chile ancho:** 1 Unidad

- Haga dos cortes en la piel del **salmón**, condimente con sal y pimienta de ambos lados.
- En una sartén con aceite de oliva coloque el pescado con la piel hacia abajo. Cocine hasta *dorar* de ambos lados.

## Guarnición

- Pele y corte la *cebolla* en tiras finas.
- Corte la *panceta* ahumada en cubos pequeños.
- Corte el *repollo* en tiras finas.
- En una sartén con agua coloque la *panceta* ahumada, deje cocinar hasta que el agua comience a *hervir*. Retire, cuele.
- En una sartén con grasa de *pato* rehogue la *cebolla*, agregue la *panceta* ahumada, la *col china* o *repollo*, condimente con sal y pimienta a gusto.
- Añada el caldo de *pollo*, deje reducir.

## Mantequilla blanca con sabor a chiles

- Pele y pique el *echalote*.
- Muela la pimienta en grano con la hoja del cuchillo.
- Corte los chiles, *guajillo*, *chipotle* y *chile* ancho previamente asados, con una tijera en aros para formar las guindillas, retire las semillas.
- En una olla coloque *vinagre* blanco, el vino blanco, deje reducir el alcohol y agregue el *echalote* y la pimienta en grano. Deje reducir.
- Añada las guindillas de los chiles y la *crema* de leche. Mezcle y deje *hervir*.
- Baje el fuego y añada la *manteca*, mezclando continuamente con la ayuda de un batidor. Retire y cuele. Reserve en un lugar tibio.

## Espirales de panceta

- En una placa para horno con papel *manteca*, coloque la feta de *panceta* ahumada, enrolle hasta lograr un espiral, cubra con papel *manteca*, presione bien con las manos y coloque encima una fuente de metal.
- Precaliente el horno a 80°.
- Lleve al horno y cocine hasta que quede crocante.

## Presentación

- En un plato coloque un colchón de *col* o *repollo*, encima el *salmón*, decore con el espiral de *panceta* ahumada, el ramillete de hierbas frescas, insertadas en el corte previamente hecho en la piel del *salmón*.
- Rocíe con la **mantequilla** y termine decorando con unas guindillas de *chile*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/tronco-de-salmon-con-mantequilla-de-tres-chiles>