Tronco de salmón con mantequilla de tres chiles



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Tronco de salmón: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 40 cc
Sal y Pimienta: A gusto

Espiral de panceta

Panceta ahumada: 4 Fetas

Guarnición

Caldo De Pollo: 200 cc
Repollo: 100 k
Panceta: 200 g
Cebolla: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Grasa de pato: 50 cc

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

Varios

Hierbas frescas: A gusto
Guindillas picantes: A gusto

Preparación de la Receta

- 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