

Trucha despinada con Mousseline de hongos y escamas de papas, repollo francés y panceta ahumada



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Truchas: 2 Unidades

Aceite de tomates

Aceite De Maíz: 1 Taza

Extracto de tomates: 50 g

Escamas de papas

Manteca: Cantidad necesaria

Papas: 2 Unidades

Guarnición

Repollo: A gusto

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite: Cantidad necesaria

Hongos Portobello: 3 Unidades

Panceta ahumada: 150 g

Mousseline

Sal y Pimienta: A gusto

Clara de huevo: 1 Unidad

Crema de leche: 1/2 Taza

Filete de Merluza: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Limpie las trucas.

Mousseline

- Retire las espinas de los filetes de merluza y corte en trozos.
- Procese la merluza, agregue la sal, la pimienta, la clara y procese hasta formar una pasta.
- Vierta la *crema* y procese hasta que se forme una bola

Escamas de papas

- Corte con la mandolina 1 *papa* previamente pelada.
- Luego corte las laminas con un cortante *redondo*.

Guarnición

- Retire la nervadura del **repollo** y corte en juliana.
- Corte los **hongos** en cuartos.
- Corte la **panceta** en lardones.
- En una sartén con aceite de oliva caliente, dore la *panceta*
- Luego incorpore los *hongos* y por ultimo el *repollo*, condimente con sal y pimienta y cocine hasta que reduzca

Aceite de tomates

- Coloque en un mixer el extracto de *tomate* junto con al aceite de maíz y procese hasta que queden totalmente integrados.

Armado

- Rellene el interior de las truchas con la Mousseline de manera pareja.
- Coloque por encima los círculos de papas simulando escamas.
- Pincele las papas con *manteca* derretida fría, lleve a la heladera y repite el procedimiento hasta que las papas queden totalmente unidas.
- En una sartén con *manteca* caliente, selle la **trucha** por el lado de las papas hasta que doren 2 a 3 minutos.
- Luego coloque en una fuente y termina la cocción en el horno a 180°C durante 4 minutos mas.
- Retire y corte en porciones.

Presentación

- Sirva en un plato la *trucha*, acompañe con la *guarnición* y decore con el aceite de *tomate*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/trucha-despinada-con-mousseline-de-hongos-y-escamas-de-papas-repollo-frances-y-panceta-ahumada>