Trucha rellena con centollón, timbal de espárragos, gratín dauphinois y beurre blanc



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Trucha Arcoiris: 2 Filetes

Beurre blanc

Vino Blanco: 200 cc
Vinagre vino blanco: 100 cc
Manteca fría: 400 grs.
Echalotte: 1 Unidad

Caldo de crustáceos

Bouquet garnie: 1 Unidad
Puerro: 1/2 Unidad
Pimienta Negra en grano: A gusto
Apio: 2 Ramas
Agua: Cantidad necesaria
Zanahoria: 1 Unidad
Cebolla: 1 Unidad
Vino Blanco: 30 cc
Centollón: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 1 cda.

Crema Inglesa

Yemas: 8 Unidades

Farce mouseline

Trucha / Filete: 2 Unidades
Claras: 3 Unidades
Tabasco: A gusto
Sal: 1 Una pizca
Crema de leche: 100 cc
Pimienta: A gusto

Gratin dauphinois

Papas: 8 Unidades
Crema de leche: 300 cc
Queso gruyere rallado: 150 g

Relleno

Puerro: 1 Unidad
Crema de leche: 50 cc
Patas de Centollón: 6 Unidades
Naranja: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 1 cda.
Acelga: 10 Hojas

Relleno I

Espinaca: 1 Paquete

Salsa

Echalotte: 150 Unidad

Timbal de espárragos

Esparragos: 500 g
Leche: 100 cc
Sal: A gusto
Huevos: 4 Unidades
Crema de leche: 200 cc
Pimienta: A gusto
Naranja: 1/2 Unidad

Vinagreta

Limon: 1/2 Unidad

Preparación de la Receta

- Elimine la piel y las espinas de la **trucha**
- Reserve.

Caldo de crustáceos

- Desprenda el caparazón y las patas una por una.
- Reserve las carcazas.
- Abra cada pata y recupere la carne
- Reserve la carne en la heladera para el relleno.

- Pique groseramente las carcazas del centollón.
- Pique el *puerro*, la *zanahoria* y el *apio*.
- En una *cacerola* con aceite de oliva lleve a sudar las carcazas con las verduras picadas.
- Deglase con el vino y cubra con agua.
- Condimente con la pimienta y el bouquet garnie.
- Lleve a hervor suave durante 30 minutos
- Espume constantemente.
- Pase por un colador chino.

Relleno

- Corte el *puerro* en emincé.
- Exprima la *naranja*.
- En una sartén con aceite de oliva saltee los meros de centollón con el *puerro*.
- Desglase con el *jugo* de *naranja* y el *licor*.
- Agregue la *crema*.
- Elimine el tronco de las hojas de la acelga y blanquee.

Farce mouseline

- Procese la *trucha* con las claras, sal, pimienta y tabasco.
- Incorpore la *crema*.
- Pase por un *tamiz* de malla fina.

Armado

- Sobre una tabla disponga un papel film.
- Encima formando un rectángulo las hojas de acelga.
- En el centro disponga la mouseline, en el centro un filete de *trucha*, sobre este el relleno, cubra con el otro filete de *trucha*.
- Enrolle con la ayuda del papel film.
- Envuelva con un lienzo de algodón.
- Ate los extremos con un hilo de cocina
- Cocine en el caldo de crustáceos durante 10 minutos.
- Corte en rodajas.

Timbal de espárragos

- Cocine los espárragos en abundante agua caliente.
- Procese y reserve
- Exprima la *naranja*.
- En un bowl mezcle los huevos con la *crema*, la leche, el *jugo* de *naranja*, sal y pimienta
- Incorpore el puré de espárragos.
- Pase por un colador chino.
- Coloque en moldes para budín individuales en mantecados.
- Cubra con papel aluminio

- Cocine a baño maría en el horno (70ºC) durante 20 minutos.

Gratín dauphinois

- Pele y corte las papas en rodajas de 1/2 cm de espesor.
- Blanquee en abundante leche salada caliente.
- Lleve a una platina enmantecada.
- Cubra con la *crema* y el queso gruyere rallado
- Gratine en el horno.

Beurre blanc

- Corte el *Echalotte* en emincé.
- En una *cacerola* lleve a reducción el vino con el *vinagre* y el *echalotte*.
- Fuera del fuego incorpore la *manteca* fría sin dejar de batir.
- Pase por un colador de malla fina.

Presentación

- Sirva las rodajas de *trucha* en el costado de una fuente, a los costados sirva una porción de papas y un timbal de espárragos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/trucha-rellena-con-centollon-timbal-de-esparragos-gratin-dauphinois-y-beurre-blanc