

# 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

**Queso gruyere rallado:** 150 g

**Crema de leche:** 300 cc

## Relleno

**Puerro:** 1 Unidad

**Crema de leche:** 50 cc

**Naranja:** 1 Unidad

**Acelga:** 10 Hojas

**Patas de Centollón:** 6 Unidades

**Aceite De Oliva:** 1 cda.

## Relleno I

**Espinaca:** 1 Paquete

## Salsa

**Echalotte:** 150 Unidad

## Timbal de espárragos

**Esparragos:** 500 g

**Leche:** 100 cc

**Huevos:** 4 Unidades

**Pimienta:** A gusto

**Sal:** A gusto

**Crema de leche:** 200 cc

**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 (70°C) 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>