Un salmón en su vida

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Salmón: 1 Filete
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 1 cda.
Vino Blanco: 50 cc
Manteca: 50 g
Limon: ½ Unidad

Cous cous

Tomillo: 1 cdita.
Sal: A gusto
Agua: 300 cc
Romero: 1 cdita.
Menta: 1 cdita.
Perejil: 1 cdita.
Cous Cous: 300 g
Tomates secos: 50 grs.
Manteca: 25 g
Aceite De Oliva: 100 cc

Decoración

Tapas para empanadas: 1 Paquete
Huevo: 1 Unidad

Huevos fritos

Huevos de codorniz: 8 Unidades
Aceite De Oliva: 1 cda.

Salsa

Champagne: 250 cc
Yemas: 4 Unidades

Preparación de la Receta

- Elimine la *panza* y las espinas del **salmón**.

- Corte el *salmón* en pavés.
- Exprima el *limón*.
- En una platina disponga la *manteca*, el *jugo* de *limón*, el vino y el *salmón*.
- Condimente con sal, pimienta y aceite de oliva.
- Caliente apenas sobre la hornalla, de vuelta el pescado de modo que la piel quede hacia arriba.
- Lleve al horno precalentado a 220º C y cocine durante 7 minutos.
- Retire del horno y elimine la piel.

Cous cous

- Pique finamente las hierbas.
- Lleve el agua a hervor.
- Fuera del fuego vierta el cous cous y revuelva bien.
- Agregue la *manteca*, una cucharada de aceite, sal y las hierbas picadas.
- Añada más agua de ser necesario
- Hidrate los tomates en aceite de oliva, escurra y reserve.

Salsa

- En un bowl sobre baño María suave, bata las yemas con el champagne hasta que espese.

Huevos fritos

- Casque los huevos y cocine en una sartén con el aceite caliente.

Decoración

- Corte las tapas para empanadas en forma de pescado.
- Pincele con *huevo* batido y disponga en una platina.
- Cocine en el horno caliente hasta que se vean dorados.

Presentación

- En el costado de un plato sirva el *salmón*, en otro costado con la ayuda de un molde sirva el cous cous hasta la mitad, encima los tomates y arriba más cous cous, desmolde.
- En otro costado sirva los huevos fritos.
- Forme un dibujo con la salsa en todo el borde del plato.
- Decore con los pescados de *hojaldre*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/un-salmon-en-su-vida-3