

Vichyssoise de berro, Royal de salmón ahumado

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Royal de salmón ahumado

Salmón Ahumado en fetas: 100 g

Cognac: 40 cc

Yemas de huevo: 5 Unidades

Crema de leche: 100 cc

Jugo de Limón: 3 cdas.

Pimentón: 1 cda.

Pimienta blanca: A gusto

Sopa de berro

Cebolla: 1 Unidad

Aceite De Oliva: 3 cdas.

Ajo: 2 Dientes

Sal y Pimienta: A gusto

Vino Blanco: 1 Taza

Tomillo: 1 Rama

Papa: 1 Unidad

Apio: 3 Ramas

Berro: 1 Paquete

Caldo de pescado: 2 Taza

Puerros: 2 Unidades

Varios

Jugo de Limón: 1 cdita.

Sal y Pimienta: A gusto

Caviar de salmón: Cantidad necesaria

Salmón ahumado: 4 Fetas

Crema de leche: 100 cc

Baguettes: 2 Rodajas

Preparación de la Receta

Sopa de berro

- Lave el **berro** y escurra
- Reserve.
- Pele la *cebolla*, los ajos y la *papa*.
- Pique todos los ingredientes menos el *berro*.
- En una olla con aceite caliente saltee la *cebolla*, luego incorpore el *apio*, el *puerro*, el *ajo*, el *tomillo* y por ultimo la *papa*
- Mezcle mientras se cocina a fuego medio.
- Desglace con vino y deje reducir durante unos minutos.
- Añada luego el fume de pescado y deje cocinar durante 15 minutos aproximadamente

Royal de salmón ahumado

- En una olla coloque la *crema* de leche y lleve a fuego medio hasta entibiar.
- Coloque en una licuadora las *fetas* de **salmón** ahumado, la pimienta blanca, el *pimentón*, las yemas de *huevo*, el coñac, el *jugo* de *limón* y solo una parte de la *crema* de leche, licue
- Luego añada la otra parte de la *crema* de leche y termine de licuar durante 1 minuto.
- Retire y cuele
- Coloque dentro de una placa para horno un repasador, sobre este los vasos (aptos para horno) y llénelos con el royal solo hasta la mitad, luego vierta agua tibia dentro de la placa, hasta el nivel de la *crema* dentro del vaso
- Tape bien con papel film y lleve a horno previamente precalentado a una temperatura de 120°C
- Cocine entre 30 y 40 minutos aproximadamente.
- Una vez *cocido* deje enfriar y luego lleve a la heladera.

Varios

- En una *plancha* tueste las rebanadas de pan.
- Bata la *crema* de leche a punto nieve mientras le incorpora el *jugo* de *limón*, la sal y la pimienta.

Armado

- Unte las tostadas con la *crema* de leche condimentada y coloque encima el *salmón* ahumado.
- Coloque el *berro* dentro de la licuadora y añada la *sopa*, retire la rama de *tomillo* y licue durante 2 minutos
- Retire, cuele y deje que se enfrie, luego lleve a la heladera.

Presentación

- Llene los vasos del royal con la *sopa* bien fría.
- Decore los vasos con una cucharada de la *crema* condimentada.
- Coloque luego la tostada sobre el vaso y decore con el caviar.