

Salmón con costra

Tipo de plato: Pescados y Mariscos · Procedencia: Mavillum · Autor: Joana

INGREDIENTES

0

4

Salmón — lomos

Mantequilla

Cebollino — ó perejil picado

1

Limones

1

Huevos

250 gr

Nata

100 ml

Leche

2 cucharada/s

Harina trigo

1 lamina/s

Hojaldre

Sal

ELABORACIÓN

Limpiar el pescado retirar la piel y la espina, fundir 30 grs. de mantequilla en un cazo agregar la harina y rehogar unos segundos, añadir poco a poco la leche y la nata líquida y llevarlo a ebullición a fuego suave, debe quedar una salsa espesa. y salpimentar y condimentar con un chorrito de zumo de limón y perejil picado, dejar enfriar.

Extender la masa de hojaldre hasta obtener un rectángulo muy fino y disponerlo sobre la bandeja del horno, previamente engrasada o forrada con papel sulfurizado colocar encima el lomo de salmón sazonarlo y cubrirlo con la salsa preparada,

Envolver con la lamina de hojaldre, cerrando bien los bordes, previamente humedecidos con agua presionándolos ligeramente y dejarlo reposar en la nevera 30 minutos

Pintar la superficie del hojaldre con la yema de huevo y cocerlo al horno precalentado a 180° 20 minutos o hasta que la superficie este dorada y crujiente, retirar del horno y dejar reposar 5 minutos antes de servir.