

DELICIAS DE SALMON RELLENO EN CAMISA DE BRIOCHE.

Ingredientes :

Para el **fumet**: 250 g de gambas. 300 Gr. de leche entera. 50 gr. de vino blanco

Para el **sofrito**: 50 gr. de mantequilla. 50 gr. de aceite. 250 gr. de champiñones (blanqueados en limón). 1 diente de ajo.

Para la bechamel: El líquido sobrante del sofrito. 50 g de cebolla. 80 gr. de harina.

Los mejillones (previamente abiertos y sin el borde negro). 200 gr. de nata líquida o una lata de nata "La Lechera". 50 gr. de queso parmesano rallado, sal. pimienta y nuez moscada.

Resto: masa Brioche (Ver pág. 24 del libro "Un nuevo amanecer'-). 1 cola grandecita de salmón sin piel ni espinas. 1 huevo batido para pintar.

Preparación:

Ponga los mejillones limpios en el recipiente Varoma Reserve. Ponga en el vaso $\frac{1}{2}$ litro de agua y programe 8 minutos. Varoma. velocidad 1. Coloque el recipiente Varoma sobre la tapadera y programe 10 minutos. Varoma, velocidad 1. Compruebe que se han abierto bien. Sepárelos de las conchas. quíteles el borde negro y reserve Si no tiene queso rallado. rállalo de la forma habitual y reserve

Haga **el fumet** con la leche. el vino y las cabezas y cáscaras de las gambas (reserve los cuerpos) Programe 6 minutos. 100°. velocidad 4. Cuélelo por un colador fino y reserve el líquido. Lave muy bien la tapa y el vaso.

Haga el **sofrito**. Ponga la mariposa en las cuchillas. Añada la mantequilla. el aceite. los champiñones laminados y el diente de ajo en trocitos. Programe 10 minutos. Varoma, velocidad 1.

En el último momento añada los cuerpos de las gambas troceados Ponga el cestillo en un recipiente y vuelque sobre el mismo el contenido del vaso para que escurra bien el líquido Reserve el sofrito y vuelva a poner el líquido escurrido en el vaso del Thermomix.

Haga la **bechamel**. Incorpore la cebolla y programe 4 minutos. 100°. velocidad 4. Añada la harina y vuelva a programar 2 minutos. 90°. velocidad 4. Agregue los cuerpos de los mejillones. el líquido del fumet. la nata y el queso rallado. Sazone y mezcle 10 segundos en velocidad 8. Baje con la espátula los restos y programe 7 minutos. 90°, velocidad 2 $\frac{1}{2}$. Cuando falten 2 minutos. incorpore el sofrito de champiñones y gambas. Compruebe el punto de sal Saque y reserve.

Prepare la masa Brioche tal y como se indica en el libro.

Sobre papel Albal o vegetal del tamaño de la bandeja del horno. ponga la mitad de la masa estirándola muy finita Ponga encima una de las mitades de la cola de salmón. Cúbrela con la bechamel y ponga encima el resto del pescado. a modo de bocadillo Cubra con la otra mitad de masa, dándole forma de pescado, sellando bien los bordes. Pinte toda la superficie con huevo batido. Haga redondeles con los restos de masa, con ayuda de una boquilla. a modo de escamas y píntelos con huevo batido para que queden bien adheridos en la superficie.

Hornee de 20 a 25 minutos a 180° (si ve que se dora demasiado, cúbralo con papel de aluminio).

Sírvalo caliente acompañado de una ensalada con granada. o a su gusto