

DELICIAS DE SALMÓN RELLENO

Ingredientes:

Para el fumet:

- 250 gr. 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 gr. de cebollas
- 80 gr. de harina
- 10 mejillones (abiertos y sin el borde negro)
- 250 gr. de nata líquida
- 50 gr. de queso parmesano rallado
- sal, pimienta y nuez moscada

Resto:

- Masa Brioche (pág. 24 del libro “Un Nuevo Amanecer”), una cola grandecita de salmón sin piel ni espinas, un huevo batido para pintar.

Preparación:

Poner los mejillones limpios en la varoma y reservar. Poner en el vaso ½ litro de agua y programar 8 minutos, varoma, velocidad 1. Colocar el varoma sobre la tapadera y programar 10 minutos, varoma, velocidad 1. Comprobar que se han abierto bien, separar de las conchas y quitar el borde negro. Reservar.

Hacer el fumet con la leche, el vino y las cabezas y cáscaras de las gambas (se reservan los cuerpos). Programar 6 minutos, a 100°, velocidad 4. Colar y reservar el líquido. Lavar la tapa y el vaso.

Hacer el sofrito. Poner la mariposa en las cuchillas. Añadir la mantequilla, el aceite, los champiñones laminados y el diente de ajo en trocitos. Programar 10 min. varoma, velocidad 1. En el último momento añadir los cuerpos de las gambas troceados. Poner el cestillo en un recipiente y volcar

Pescado

sobre el mismo el contenido del vaso para que escurra bien el líquido. Reservar el sofrito y volver a poner el líquido escurrido en el vaso del thermomix.

Hacer la bechamel. Incorporar la cebolla y programar 4 minutos, 100°, velocidad 4. Añadir la harina y volver a programar 2 minutos, 90°, velocidad 4. Agregar los mejillones, el líquido del fumet, la nata y el queso rallado. Sazonar y mezclar 10 seg. en velocidad 8. Bajar con la espátula los restos y programar 7 minutos 90°, velocidad 2 y ½. Cuando falten 2 min. incorporar el sofrito de champiñones y gambas. Comprobar el punto de sal, sacar y reservar.

Preparar la masa brioche tal y como se indica en el libro.

Sobre papel de aluminio o vegetal del tamaño de la bandeja del horno, poner la mitad de la masa estirándola muy finita. Poner encima una de las mitades de la cola de salmón, cubrirla con la bechamel y poner encima el resto del pescado a modo de bocadillo. Cubrir con la otra mitad de la masa, dándole forma de pescado y sellando bien los bordes. Pintar toda la superficie con huevo batido. Hacer redondeles con el resto de la masa a modo de escamas y pintar con huevo. Hornear de 20 a 25 min. A 180° C (si se dora demasiado cubrirlo con papel de aluminio).

Servir caliente.