

GRATÉN DE SALMÓN AL CAVA CON ESPINACAS

INGREDIENTES

1 Kg. de salmón fresco,
1/2 Kg. de espinacas congeladas
2 chalotas
1 cucharada de mantequilla
1 decilitro de cava seco
1 decilitro de nata líquida
Sal y pimienta blanca
Salsa holandesa
Salsa bechamel

Para la salsa holandesa:

300 g de mantequilla
3 yemas de huevo
1 cucharada de agua fría
1 ó 2 cucharadas de vinagre de estragón
Un pellizco de estragón fresco, o seco se no se tiene fresco
Sal y pimienta blanca

Para la bechamel

2 cucharadas de mantequilla
60 g de harina
1/2 litro de leche
Sal, pimienta blanca y nuez moscada

PREPARACIÓN

Salsa holandesa: Fundir en el vaso la mantequilla a velocidad 1 y a 50 grados y sacarla a una jarrita que vierta bien. Sin fregar el vaso, añadir el

agua fría, las yemas, el vinagre, el estragón, la sal y la pimienta. Programar 2 minutos a 70 grados y velocidad 1, ir añadiendo por el bocal, sin retirar el cubilete, la mantequilla derretida. Cuando acaba el tiempo programado, es decir cuando el calor se corta automáticamente, mantener todavía al máquina en marcha en velocidad 1 durante 3 ó 4 minutos más para que la salsa se vaya enfriando en movimiento, si no, la salsa se cortará. Sacarla del vaso con una espátula lisa y reservarla

Salsa de cava: Llenar el vaso con agua hasta la mitad y aclararlo llevando el mando de la velocidad durante unos segundos hasta el tope, Tirar el agua y sin fregar, hacer la salsa del cava poniendo la mantequilla y las chalotas sin picar y sofreírlas a 100 grados y velocidad 1 unos 5 ó 6 minutos. Añadir ahora el cava y la nata, salpimentar y cocer hasta conseguir la consistencia de salsa deseada. Sacar la salsa y reservarla. Rebañar de nuevo con la espátula lisa y aclarar el vaso igual que antes, sin necesidad de fregarlo. Confeccionar la bechamel. Cuando esté hecha, volcar encima las espinacas cocidas, escurridas por sin picar, y picarlas en varios golpes en velocidad 5 ó 6 e introduciendo en el vaso la espátula de la máquina, puesto que la preparación que tenemos es bastante espesa. Tener cuidado de no hacer puré, sino trocitos.

Salmón: Coger una fuente de horno y volcar dentro las espinacas. Colocar encima los lomos de salmón crudos y ligeramente salpimentados y la salsa de cava ya hecha. Recubrir los escalopes de salmón con la salsa holandesa.

Meter la fuente en el horno ya precalentado a 175 grados si es con turbo y a 185 se es con horno tradicional y con el gratinador al rojo vivo para que la salsa holandesa se gratine en cuestión de segundos. Si el gratinador no está al rojo vivo se derretirá en vez de gratinarse.

El pescado, con el calor del horno y el del grill, se cocinará en un momento.
Servir inmediatamente.