

TRONCO RELLENO DE MOUSSE DE SALMON Y
GAMBAS CUBIERTO DE BECHAMEL AL AROMA DEL
MAR

INGREDIENTES

BIZCOCHO:

4 huevos
120 g de harina
120 g de azúcar

RELLENO

MOUSSE:

250 g de salmon
100 g de gambas
100 g de nata
100 g de aceite de oliva
sal-pimienta

RESTO:

150 g de salmón
100 g de gambas

BECHAMEL:

90 g de harina
200 g de gambas
30 g de cebolla
50 g de mantequilla
30 g de aceite de oliva
200 g de fumet
200 g de leche

PREPARACION:

BIZCOCHO: Con la mariposa puesta, añadir el azúcar, los huevos y batir 6 minutos, 40° velocidad 3. Volver a programar 6 minutos, velocidad 3 sin temperatura. Añadir la harina y programar 4 segundos a velocidad 3. Hacer como un brazo de gitano. Horno 180° durante 9 minutos. Enrollar y dejar enfriar.

MOUSSE: Trocear las gambas peladas junto con el salmón 10 segundos a velocidad 3 1/2. A continuación añadir la nata y programar 15 minutos 90° velocidad 1. Añadir el aceite poco a poco con la maquina a velocidad 5. Poner la mariposa y programar 1 minutos a velocidad 3. Reservar.

RESTO: Cocer las gambas junto con el salmón 5 minutos 100° velocidad 1. Reservar.

BECHAMEL: Poner la mantequilla junto con el aceite 4 minutos, temperatura varoma, velocidad 1. Añadir la cebolla y triturlarla a velocidad 3 1/2. Programar 4 minutos, varoma, velocidad 1.

Cuando termine añadir el resto de los ingredientes de la bechamel y programar 5 minutos, 90°, velocidad 5. Reservar

MONTAJE: Rellenar el bizcocho con la mousse, las gambas y el salmón cocidos. Enrollar y dejar en la nevera envuelto en papel de plata o transparente.

A la hora de servir cubrir con la bechamel.