

PATÉ DE SALMÓN



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Alegna

✕ Descripción:

Tiempo: + de 2 horas

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Medio

Ingredientes para 8 personas :

- - 3/4 k de merluza fresca
- - 100 g de salmón ahumado
- - 150 g de miga de pan
- - 2 vasos de leche hirviendo
- - 2 cucharadas de salsa de tomate
- - 50 g de mantequilla
- - 4 huevos
- - Una hoja de laurel
- - Media cebolla
- - Un chorrito de vino blanco
- - Un poco de nuez moscada y sal

Preparación:

Paso 1

En una ensaladera poner la miga de pan en trozos grandes y verter sobre ella la leche hirviendo. Dejarla en espera, para que el pan empape toda la leche. En una cacerola poner el pescado lavado, cubrirlo con agua fría, echarle un par de cucharadas de vino blanco, poner la cebolla cortada en dos, la hoja de laurel y sal. Poner a cocer y cuando empiece a hervir, retirar la cacerola del fuego. Cuando el agua ya no esté tan caliente, sacar el pescado, quitarle la piel y desmenuzar. Aparte picar muy bien el salmón.

Paso 2

En una ensaladera amplia poner la merluza, el salmón picado, la miga de pan, la mitad de la mantequilla, la salsa de tomate, un poco de nuez moscada, las yemas y la sal. Mezclar todo muy bien. Encender el horno a fuego mediano. Montar las claras con un pellizco de sal, muy firmes y añadirles delicadamente todo lo demás. Cortar un papel de plata del tamaño del fondo del molde. Colocarlo y untar todo con mantequilla. Verter la mezcla en el molde.

Paso 3

Poner a cocer al baño-maria, en agua que le llegue bastante arriba, poniendo las cáscaras de huevo flotando con el fin de que no salpique el agua al paté y tenerlo cociendo de una hora y media a 2 horas. El punto se verá pasada una hora, pinchando el paté con un alambre, este debe salir limpio. Sacar el molde del horno y del agua y dejar que se enfríe el paté en el mismo molde. Cubrir con papel de plata y poner algún peso con el fin de que quede bien compacto. Se sirve frío, con mayonesa sencilla o historiada (a la cual se le añade coñac, salsa de tomate concentrado y mostaza).

