

Hojaldres de Salmón con Queso Cremoso Especiado y Concassé de Mango.



Se acerca el día de todos los santos y, como cada año, el color naranja se convierte en el protagonista de mi cocina; en la que lo ideal sería empezar a preparar deliciosas cremitas de calabaza que tanto gustan en casa.

Pero el verano se resiste a dejarnos y las altas temperaturas hacen que los platos de cuchara aún no apetezcan demasiado.

Solución? salmón y mango; ambos de tonos anaranjados y que combinados convierten la mesa en una auténtica fiesta para los sentidos.

Dejaré pues la cucurbitácea para más adelante y aprovecharé las ventajas de vivir en la costa tropical de España, en la que es tiempo de Mangos, de la variedad Osteen concretamente (esto me lo chiva mi hermana que es la que me provee de estas joyas de la naturaleza) y con un maravilloso ejemplar y unos cuantos ingredientes más, os propongo una elaboración sencilla y explicada paso a paso para que la podáis preparar en casa y sorprender a la familia o amigos.

Un hojaldre relleno que además no te llevará demasiado tiempo y del que aquí os

dejo la receta. Espero que os guste.
Besos.



«Hojaldres de Salmón con Queso Cremoso Especiado y Concassé de Mango»

Ingredientes (para 4 personas):

- 4 lomitos de Salmón fresco.
- 2 Láminas de hojaldre.
- 1 Huevo.
- 1 Cucharadita de Sésamo.
- 100 gr. de Queso Cremoso tipo Philadelphia.
- Media Cucharadita de Sal.
- 1 Cucharada de Mezcla de Especias Old Bay (o puedes usar cualquier otra para pescados y mariscos).
- 1 Mango Grande Maduro.

Para la vinagreta:

- 1 Cucharada de Miel de caña.
- 1 Cucharada de Vinagre de Manzana.
- 3 Cucharadas de Aceite de Oliva Virgen Extra.

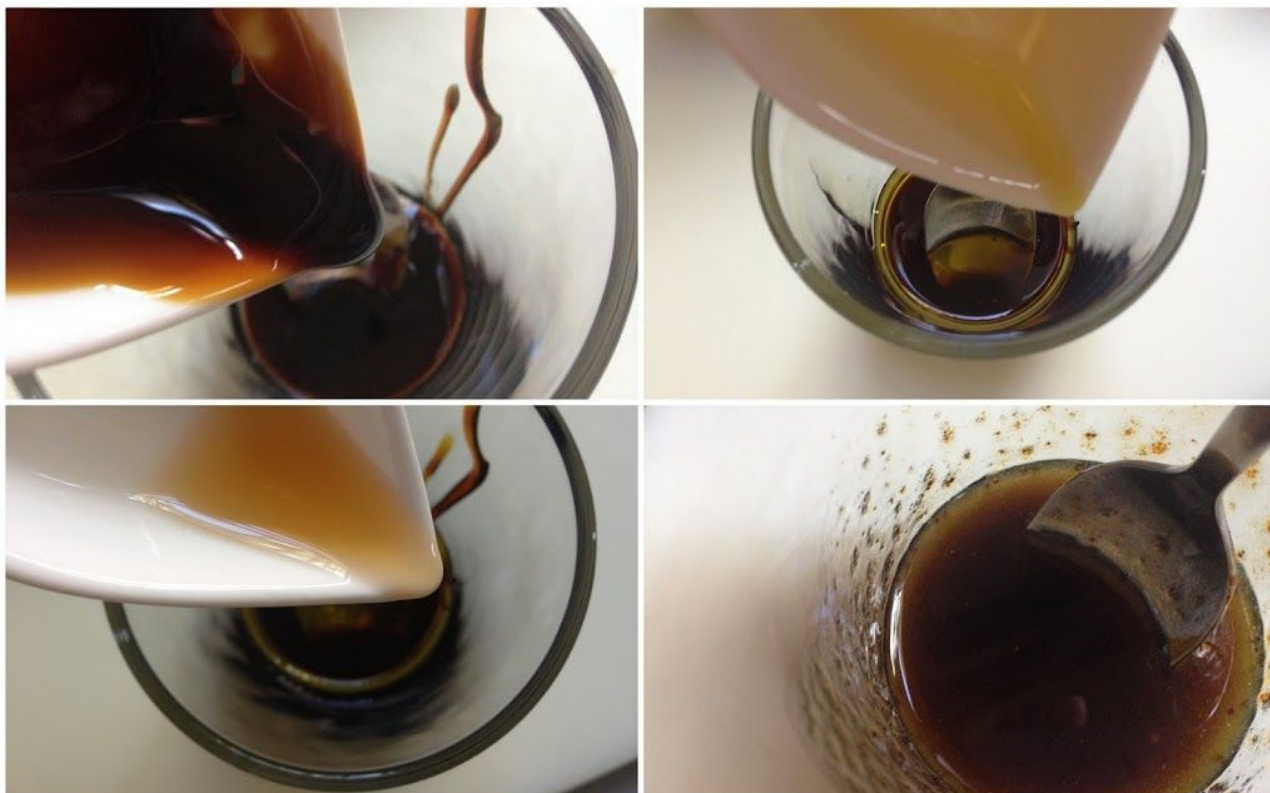


Paso a Paso

Pelamos el mango y lo cortamos en dados (un tipo de corte que los franceses llaman Concassé y que se aplica normalmente a los tomates) y lo reservamos.



Mezclar en un vaso la miel, con el aceite y el vinagre. Remover hasta emulsionar y reservar también.



Poner el huevo en un bol, añadir una pizca de la sal y batir. Reservar.



Quitar al salm3n la piel y cualquier resto de escamas o espinas que pudiera tener para que est3 bien limpio. Salar con la sal que nos queda y espolvorear con la mitad de las especias Old Bay (o las que tengas preparadas). Reservamos.



Incorporar el resto de las especias Old Bay al queso crema y remover hasta que se queden bien integradas en el queso.

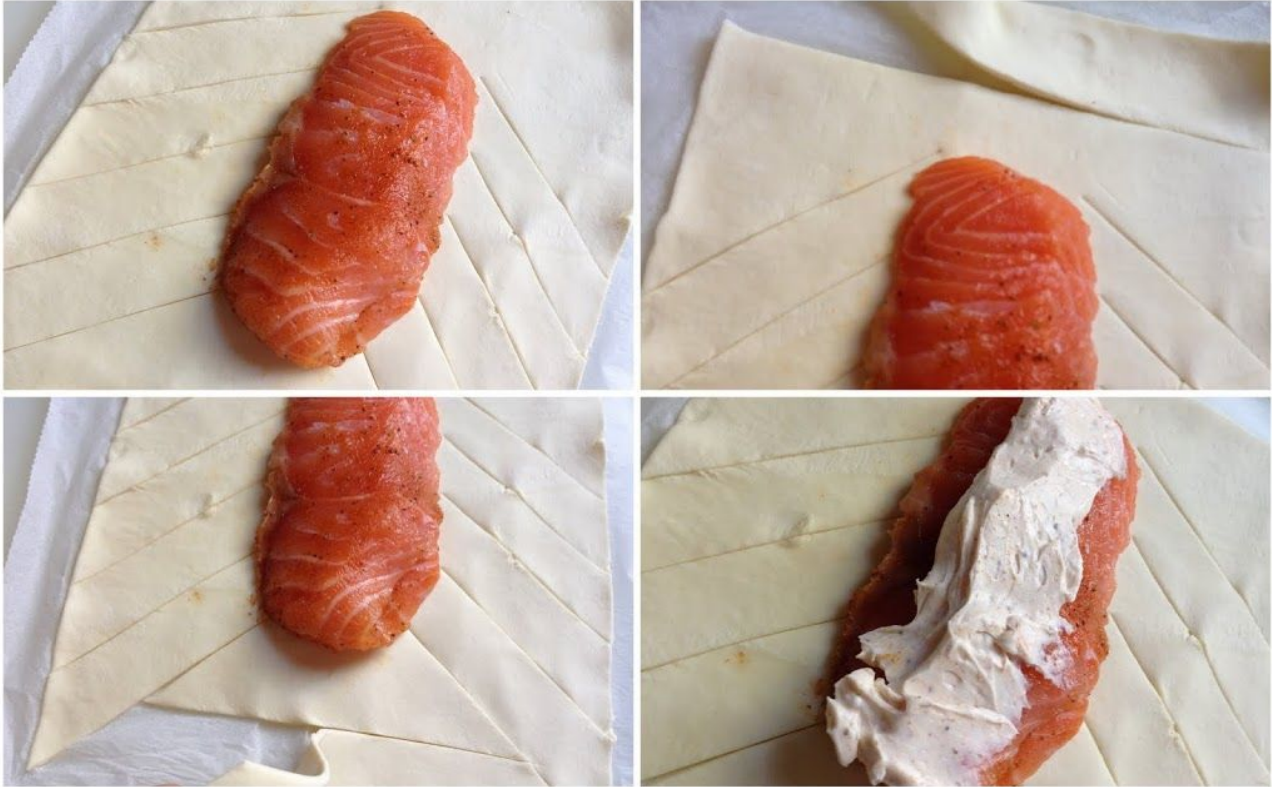


Cortamos las láminas de hojaldre por la mitad.



Colocamos en el centro de cada lámina de hojaldre un lomo de salmón y cortamos el hojaldre como indica la foto.

Cubrimos el salmón con una generosa cucharada del queso especiado y la extendemos cubriendo la parte superior del pescado.



Para cerrar el hojaldre a modo de trenzado, seguimos las indicaciones de la foto inferior.



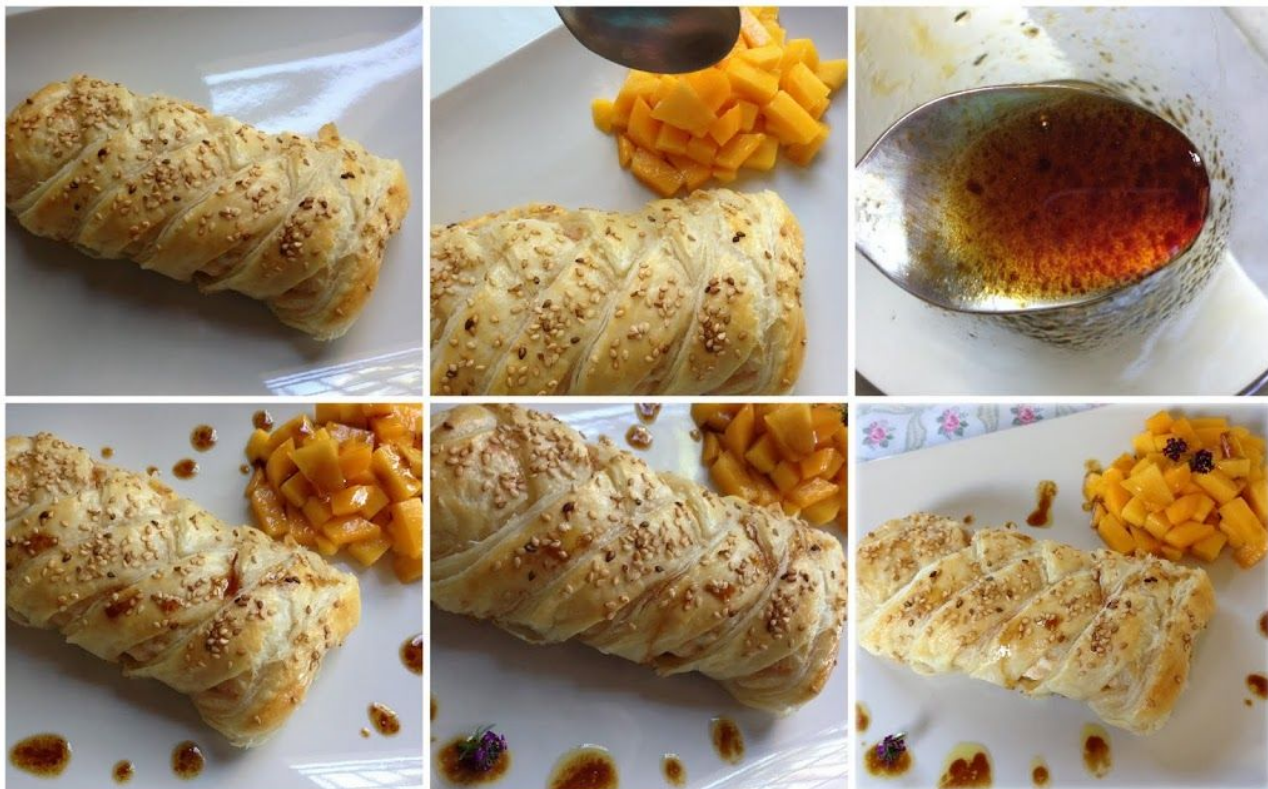
Una vez envueltos los colocamos en la bandeja del horno sobre papel de hornear, los pintamos con el huevo batido y les espolvoreamos las semillas de sésamo. Horneamos a 180°C hasta que estén doraditos(unos 20 minutos). Una vez dorados, los retiramos del horno y pasamos a emplatar.



Emplatado



Servir cada uno de los hojaldres en un plato de manera individual, acompañado de un par de cucharadas del mango concassé, que regaremos con una generosa cucharada de la vinagreta.



Y listo!!!







Ya sé lo que quiero