

CREMA DE SETAS AL ESTILO FINLANDÉS Y TOSTA DE PAN DE CENTENO CON SALMÓN MARINADO

Crema de setas

Ingredientes:

400 g de setas de temporada

1 cebolla

2 dientes de ajo

50 g de mantequilla

25 g de harina de trigo

800 ml de caldo de verduras

200 ml de nata (para la crema) + 100 ml (para decoración)

sal, pimienta negra

2 ramitas de tomillo fresco



Preparación:

Limpiar las setas de tierra, lavarlas con agua fría y escurrirlas bien

Picar la cebolla y los dientes de ajo, y trocear las setas

Calentar el caldo a punto de ebullición

Rehogar en mantequilla la cebolla y el ajo en una cazuela

Añadir las setas troceadas y las ramitas de tomillo

Rehogar hasta que se evapore el agua de las setas

Añadir la harina de trigo, mezclar y cocinar unos minutos

Agregar el caldo caliente sin parar de remover

Cuando rompa a hervir, añadir la nata y poner el punto de sal y pimienta negra

Cocinar a fuego lento 15 minutos, removiendo de vez en cuando

Retirar del fuego y triturar con la batidora hasta obtener una textura lisa e homogénea

Batir la nata semimontada y servir una cucharada sobre cada plato

Decorar con hojitas de tomillo

Tosta de salmón

Ingredientes:

800 g de lomo de salmón con piel sin escamas

100 g de sal fina

100 g de azúcar

pimienta negra

1 manojo de eneldo

40 ml de brandy

Preparación:

Quitar las espinas del lomo del salmón

Mezclar el azúcar y la sal

Picar el eneldo

Pasar el lomo de salmón por la mezcla de sal y azúcar

Sacudir el exceso y colocar en un recipiente con base de eneldo

Cubrir con el resto del eneldo y verter el brandy

Tapar con film transparente y dejar marinar 24 horas en la nevera

Sacar el lomo y lavar debajo de un chorro de agua fría

Secar bien y cortar el salmón en lonchas finas

Servir sobre una tosta de pan de centeno untada con mantequilla

Videoreceta:

<https://www.youtube.com/watch?v=1AdGwrhdKPO>

INSTITUTO
IBEROAMERICANO
DE FINLANDIA