

## 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