

Lomos de salmón Sous Vide con cannoli ricota

Autor: Danilo Ange

Tiempo de cocción: Salmon: 15



Ingredientes

Para 6 personas

Salmón (Sous Vide):

6 x 150 g de filetes de salmón
1 ramillete pequeño de romero
30 g de sésamo negro

Salsa:

1 manojo grande de albahaca
30 g de piñones
Aceite de oliva virgen extra
Sal y pimienta

Cannoli:

100 g de harina
100 g de harina de garbanzo
10 g bicarbonato
2 huevos
300 g de ricota de oveja
1 limón
Aceite de freír
Sal y pimienta

Preparación

Cannoli:

Obtenga una mezcla fina y homogénea a partir de los dos tipos de harina, el bicarbonato y los huevos. Enróllelo en film alimentario y déjelo reposar al menos durante una hora.

Desenrolle la masa y debe tener 2 mm de espesor. Extraiga de la masa círculos de 10 cm de diámetro y elabore canutillos (que serán los cannoli). Caliente el aceite y cueza a punto los cannoli justo hasta que se doren. Retírelos el aceite secándolos con papel de cocina.

Bata la crema de ricota, añada la ralladura de cáscara de limón y salpimiente al gusto. Rellene los cannoli con la crema de ricota.

Salsa:

Introduzca en el vaso de la batidora albahaca, piñones, sal, pimienta y aceite.

Salmón (Sous Vide):

Retire las espinas a los filetes de salmón envase este al vacío junto con romero y aceite. Cuézalo a 56 °C al baño maría Sous Vide de **fusionchef**.

Retire el pescado de la bolsa y añada sésamo.

Coloque los filetes de salmón en el plato, coloque también los cannoli y reparta la salsa de albahaca.