



LE CORDON BLEU®
MADRID

Salmonete con jugo de sus espinas al azafrán

Salmonete

- 1 salmonete de 250-350 g

Salsa

- 2 dientes de ajo
- 30 g de chalotas
- 30 g de concentrado de tomate
- Cabeza y espina del salmonete
- 0,5 l de *fumet*
- C.S. de vino fino
- C.S. de agua
- C.S. de azafrán
- C.S. de xantana

Verduras

- 100 g de calabacín
- 100 g de tomate cherry de colores

Cebolleta fresca encurtida

- 1 cebolleta fresca
- 150 g de vinagre de vino blanco
- 150 g de agua
- 55 g de azúcar

Acabado / presentación

- Brotes variados
- Polvo de aceituna negra

Progresión

Salmonete

- Filetear el salmonete y desespinar.

Salsa

- Tostar las espinas y, en el aceite, añadir el ajo laminado, la chalota y el tomate concentrado. Sofreír, añadir el vino fino y reducir a seco. Incorporar el *fumet* y cocer durante 20 minutos aproximadamente.
- Reducir el caldo resultante y poner a punto de sabor. Añadir el azafrán y triturar con la batidora de mano. Texturizar con xantana si es necesario.

Verduras

- Realizar láminas con el calabacín. Escaldar y refrescar en agua con hielo.
- Escaldar los tomates cherry, sumergirlos en agua con hielo y pelar.

Cebolleta fresca encurtida

- Cortar la cebolleta fresca en gajos finos.
- Verter en un cazo el agua, el azúcar y el vinagre. Llevar a ebullición. Verter sobre la cebolleta todavía caliente.

Presentación

- Marcar los filetes de salmonete a la plancha, salsear y guarnecer de manera aleatoria con las diferentes verduras.
- Terminar con polvo de aceituna.

Si todavía tienes dudas o ya has decidido comenzar tu proceso de admisión,
¡pincha en los siguientes enlaces y contacta con nosotros!



+34 661483009



admisiones@cordobleu.edu



[Le Cordon Bleu - Proceso de admisión](#)

Consulta también nuestros Cursos Cortos: Petit, Pareja o Monográfico



LE CORDON BLEU[®]
MADRID