

SALMÓN AL HOJALDRE CON GRANADA

INGREDIENTES : 6 personas

- 0 6 Puerros.
- 0 huevos duros.
- 0 AOVE.
- 0 Lechuga/ escarola.
- 0 Granada.
- 0 Huevo para pintado de masa.
- 0 Masa de hojaldre.
- 0 Sal.
- 0 Pimienta en polvo.



ELABORACION:



Se cuecen tres huevos y se reservan.



Se limpia el salmón. Se sacan los lomos y se disponen de forma contrapuesta las colas para depositar posteriormente el relleno.

Se cortan muy finos los puerros.



En una sartén se deposita un chorro de aceite y se pocha lentamente el puerro sazonándolo con sal.

Se reserva



Con un rodillo se extiende la pasta de hojaldre.

Para poderla manejar adecuadamente, se puede disponer sobre un papel sulfurizado o bien espolvoreando por la encimera un poquito de harina.

Se debe extender la masa suficientemente, para que pueda cubrir toda la superficie del salmón.

Sobre ella se dispone el salmón.

Se pelan los huevos y se reducen con un tenedor.

Seguidamente se va depositando el puerro pochado sobre el salmón y encima se le agrega el huevo migado.

Hay quienes antes de cubrir el salmón, le rocían un chorrito fino de aceite con un biberón. Esto posibilita que quede más jugoso.



Finalmente, se cubre el salmón con la masa, procurando que quede bien sellado.

Con el sobrante de la masa se hace el decorado.
Finalmente se pinta con huevo.

Antes de introducirlo al horno a 190º, con un tenedor, se pincha repetidamente la parte superior para que mientras se hace, pueda “respirar”...

Se vigila el horno para sacarlo cuando el hojaldre adquiera el color dorado.

Si se deja pasar el salmón éste perderá jugosidad.

PRESENTACIÓN

Se puede presentar en fuente, al centro de la mesa y servir individualmente.

También puede hacerse la presentación en raciones individuales con escarola aliñada (vinagre de Módena, limón, miel, aceite, sal) y unos granos frescos de granada.



VINO BLANCO BLANC DE PACS 2012

El vino blanco Blanc de Pacs 2012 está elaborado con uva Parellada, Xarel-lo y Macabeo. Pertenece a la D.O. Penedés.

Los viñedos de la uva Parellada están situados en la Finca el Subal a una altura sobre el nivel de l mar de 616 metros.

Los viñedos de la uva Xarel-lo están situados en la Finca Parés Balta a una altura sobre el nivel de l mar de 254 metros.

Los viñedos de la uva Macabeo están situados en la Finca Cal Miret a una altura sobre el nivel de l mar de 315 metros.

Este vino blanco tiene una fermentación de 2 semanas en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada de 16ºC.

Servir este vino a una temperatura entre 6º y 8º.

MARIDAJE DEL VINO BLANCO BLANC DE PACS 2012 PARES BALTA:

Está especialmente recomendado para pescados y mariscos.

NOTA DE CATA VINO BLANCO BLANC DE PACS 2012 PARES BALTA:

Vista: En vista se presenta color amarillo apagado.

Nariz: En nariz se presenta con aroma intenso, predominando las frutas blancas maduras.

Boca: En boca se presenta con acidez acertada y fresco.

Postgusto agradable y fresco.

Graduación Alcohólica de El Vino blanco Blanc de Pacs 2012: 11.50 grados