

Tournedos de salmón con Boletus (ceps).



Ingredientes:

- 1 Kg. de salmón fresco en un trozo, 250 gr. de ceps, 1 bote de leche evaporada, ½ cebolla, 1 vaso de vino blanco, mantequilla, aceite de oliva, sal y pimienta.

Elaboración:

- Limpiamos bien el salmón. Separamos cuidadosamente los dos lomos, los aplastamos ligeramente. Ponemos sal y pimienta.
- En un poco de aceite de oliva, freímos la cebolla picada. Cuando empiece a tomar color añadimos las setas, previamente lavadas y partidas en trozos regulares. Dejamos hacer, a fuego moderado, hasta que estén tiernas, más o menos unos 20 minutos. Escurremos y dejamos enfriar.
- Cubrimos los dos lomos de salmón con la mitad de las setas y los enrollamos sobre si mismos. Cortamos cada rollito en dos trozos y los atamos formando cuatro tournedos.
- En una sartén ponemos mantequilla, y un poco de aceite de oliva y freímos los tournedos a fuego suave, hasta que se doren. Los retiramos.
- Añadimos el vino y el resto de las setas y lo dejamos reducir unos minutos. Ponemos la leche evaporada, sal y pimienta. Lo dejamos, a fuego suave alrededor de 10 minutos.
- Transcurrido este tiempo añadimos los tournedos de salmón y calentamos todo unos minutos.