

**Creador:** Silueta Bimbo **Recetizador:** Isabel Lorenzo



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Entrante

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Creativa

**Coste:** Medio

## Descripción:

Original y riquísimo, ámate a probarlo.

## Ingredientes para 4 personas :

- Pan de molde Silueta
- Salmon ahumado
- Aguacate
- Queso de untar Philadelphia
- Chalota
- Limón
- Huevo duro
- Huevas de Lumpo
- Mix de ensaladas
- Eneldo

## Preparación:

### Paso 1

Para la salsa, ponemos en un vaso de la Thermomix dos cucharadas de Philadelphia, medio aguacate, una chalota, un poquito de eneldo, medio limón exprimido y trituramos todo hasta conseguir una salsa homogénea. Una vez triturada le añadimos las huevas de lumpo.

### Paso 2

Para el rollo, cogemos una rebanada de Pan Silueta y la estiramos un poco con el rodillo.

### Paso 3

Con un pincel o cuchillo untamos la rebanada con la salsa y le añadimos un poco del mix de ensalada. Encima colocamos las lonchas de salmón, rallamos un poco de huevo duro y colocamos unas hojitas de eneldo.

#### **Paso 4**

*Con cuidado y con la ayuda del papel film enrollamos en forma de rulo. Una vez hecho el rulo lo pintamos con la salsa y lo pasamos por una capa fina de huevo duro rallado.*

#### **Paso 5**

*Para emplatar, cogemos un plato y pintamos con la salsa, cortamos los rulos a nuestro gusto y colocamos sin más*