

ESPUÑA DE SALMON



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Entrante

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Medio

El truco de esta receta:

Puede servirse en rollos , en bandeja, en mitades de advocado.

Descripción:

Es un entrante delicioso y ligero.

Ingredientes para 4 personas :

- 400 gr de salmon ahumado en lonchas
- 100gr de mantequilla
- 1 tarrina de caviar
- 1/2 l de nata para montar
- 1 dl de caldo
- 4 hojas de cola de pescado
- el zumo de 1 limon
- 1 ramita de eneldo
- sal y pimienta

Preparación:

Paso 1

Poner en la batidora 300 gr de salmon y la mantequilla. Añadir el zumo de limon y batir hasta que resulte una crema suave. Remojar la cola de pescado en agua fria exprimirla , y colocarla en una cazuela con el caldo hirviendo, sin dejar de remover hasta que este bien desleida.

Paso 2

Agregar la cola de pescado a la crema de salmon e incorporar con delicadeza la nata montada a punto de nieve fuerte. Salpimentar y verter el preparado en un molde mojado en agua fria. Introducir el molde en el frigorifico durante unas horas en el momento de servir va nuestra imaginación adornar con lonchas de salmon y caviar.