

# Panna cotta de salmón ahumado



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Flor Roja **Recetizador:** Carlos Santana



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Entrante

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Moderna

**Coste:** Medio

## Descripción:

Ahi va una recetita de un rico aperitivo.

## Ingredientes para 8 personas :

- 400 ml de nata (yo le puse 200 ml y 200 ml de leche)
- 200 grms de salmón ahumado
- 2 hoja de gelatina
- eneldo (la receta original es con cilantro)
- pimienta blanca • sal

## Preparación:

### Paso 1

Infusionamos la nata con una ramita de eneldo y la llevamos a ebullición, una vez que hierva retiramos del fuego y colamos. Añadimos las hojas de gelatina en caliente (puestas previamente en remojo hasta que se ablanden). Agregamos a la nata infusionada, el salmón y trituramos hasta conseguir una textura homogénea. Posteriormente rectificamos de sal y añadimos pimienta. Para finalizar, echamos en los vasitos y dejamos refrigerar por lo menos 4 horas.