BOMBONES DE JAMÓN CON FOIE Y DE SALMÓN CON GAMBAS Y SURIMI

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

Creador: Noelia Montoya **Recetizador:** anina 1988



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Entrante
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

Descripción:

RIQUÍSIMOS...

Ingredientes para 6 personas :

- 200 GR. de JAMÓN
- 100 GR. de FOIE
- 50 GR. de PISTACHOS
- 1 PIZCA de ORÉGANO
- 250 GR. de SALMÓN AHUMADO
- 100 GR. de PHILADELPHIA
- 8 GAMBAS COCIDAS Y PELADAS
- 3 BARRITAS de SURIMI
- 1 PIZCA de ENELDO

Preparación:

Paso 1

BOMBONES DE JAMÓN: PELAMOS Y PICAMOS LOS PISTACHOS, LOS MEZCLAMOS CON EL FOIE Y EL ORÉGANO. EN UN MOLDE DE DE FORMA SEMICIRCULAR, PONEMOS DOS LONCHAS DE JAMÓN EN FORMA DE CRUZ, RELLENAMOS BIEN, CERRAMOS Y REFRIGERAMOS.

Paso 2

BOMBÓN DE SALMÓN: PICAMOS LAS GAMBAS Y EL SURIMI, LE AÑADIMOS EL QUESO Y EL ENELDO E MEZCLAMOS BIEN. EN UN MOLDE DE DE FORMA SEMICIRCULAR, PONEMOS DOS LONCHAS DE SALMÓN EN FORMA DE CRUZ, RELLENAMOS BIEN, CERRAMOS Y REFRIGERAMOS.