

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Juan a. Calderon



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Si quieres darle un toque original pícale un poco de trufa.

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 paquete de salmón ahumado
- , 5 hojas de gelatina neutra
- Cava
- 200 gr. de queso en crema.

Preparación:

Paso 1

Hidratamos las hojas de gelatina. En un cazo ponemos a fuego lento un vaso de cava. Cuando hierva, le añadimos las hojas de gelatina escurridas. Removemos bien hasta que se disuelva la gelatina. Retiramos del fuego y dejamos enfriar. En un molde colocamos salmón ahumado en el fondo. En un recipiente mezclamos el queso en crema con un poco de salmón ahumado en trozos pequeños. Cubrimos el salmón ahumado del fondo con la crema de queso. Y volvemos a tapar con otra capa de salmón ahumado. Vertemos entonces la gelatina por encima y dejamos que se enfríe en el frigorífico hasta que cuaje.