

Tronquito salado de salmón



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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Tere



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Moderna

Coste: Económico

El truco de esta receta:

También puedes mezclar un poquito de salmón con la mezcla.

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- Ingredientes para el bizcocho:
- 4 huevos
- 90 g de azúcar
- 120 gr de harina
- 2 cucharaditas de levadura en polvo
- Una pizca de sal
- Un poco de mantequilla para la bandeja del horno
- Ingredientes para el relleno:
- 300 gr. salmón ahumado
- 1/2 lechuga iceberg o variada
- Mayonesa
- 1 manzana
- Un puñado de nueces peladas
- 300 gr de langostino cocido

Preparación:

Paso 1

Para el bizcocho: Precalentamos el horno a 180 grados. 1. Batimos los huevos junto con el azúcar, lo hacemos con las varillas y batimos a conciencia por lo menos unos 5 minutos. Añadimos la harina, la levadura y la sal, y con las varillas batimos hasta que la masa sea uniforme. Cubrimos la bandeja con un papel para horno y engrasamos el papel con la mantequilla, vertemos la masa de modo que vaya quedando uniforme. Horneamos unos 10 minutos, muy pendientes de que no se queme. Sacamos del horno y dejamos que temple un poco.

Paso 2

Con cuidado vamos enrollando el bizcocho sobre si mismo (nos podemos ayudar de un rodillo de amasar), y lo

cubrimos con un paño húmedo hasta que enfríe y vayamos a rellenarlo. Para el relleno: Picamos la lechuga, lavamos bien. Picamos la manzana muy picadita y los langostinos la mezclamos con la lechuga y la mayonesa, reservando un poquito de mayonesa. Picamos las nueces.

Paso 3

Sobre la plancha de bizcocho extendida, colocamos un capa de la mezcla anterior y añadimos la nueces, hacemos el rulo con cuidado de no romper el bizcocho. Una vez hecho el rollo, untamos de mayonesa y cubrimos con las lonchas de salmón. Dejamos unas horas en la nevera para que se enfríe (de un día para otro, o de la mañana a la noche)