Rollito de salmón Silueta

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

Creador: Silueta Bimbo **Recetizador:** Isabel Ignaci



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Entrante
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Medio

Descripción:

Original y riquísimo, anímate a probarlo.

Ingredientes para 4 personas :

- Pan de molde Silueta
- Salmon ahumado
- Aguacate
- Queso de untar Philadelphia
- Chalota
- Limón
- Huevo duro
- Huevas de Lumpo
- Mix de ensaladas
- Eneldo

Preparación:

Paso 1

Para la salsa, ponemos en un vaso de la Thermomix dos cucharadas de Philadelphia, medio aguacate, una chalota, un poquito de eneldo, medio limón exprimido y trituramos todo hasta conseguir una salsa homogénea. Una vez triturada le añadimos las huevas de lumpo.

Paso 2

Para el rollo, cogemos una rebanada de Pan Silueta y la estiramos un poco con el rodillo.

Paso 3

Con un pincel o cuchillo untamos la rebanada con la salsa y le añadimos un poco del mix de ensalada. Encima colocamos las lonchas de salmón, rallamos un poco de huevo duro y colocamos unas hojitas de eneldo.

Paso 4

Con cuidado y con la ayuda del papel film enrollamos en forma de rulo. Una vez hecho el rulo lo pintamos con la salsa y lo pasamos por una capa fina de huevo duro rallado.

Paso 5

Para emplatar, cogemos un plato y pintamos con la salsa, cortamos los rulos a nuestro gusto y colocamos sin más