Blini gratin

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Manteca: Cantidad necesaria
Queso gruyere rallado: 3 cdas.
Levadura fresca: 5 grs.
Huevos: 3 Unidades
Cerveza: 100 cc
Salsa Tabasco: A gusto
Rúcula: 6 Hojas
Salmón ahumado: 2 Fetas
Queso Crema: 3 cda.
Sal y Pimienta: A gusto
Ciboulette: Cantidad necesaria
Harina: 2 cdas.

Preparación de la Receta

- En un bol colocar 3 yemas, 2 cucharadas de *harina*, 1 vaso de cerveza, 5 gr
- De *levadura*, previamente disuelta en agua tibia, la sal, la pimienta recién molida y gotas de salsa Tabasco, batir enérgicamente para destruir todos los posibles grumos.
- A parte batir a nieve las 3 claras e incorporarlas luego a la preparación anterior en forma envolvente.
- Dejar levar a temperatura moderada por espacio de 20 minutos.
- En una sartén derretir *manteca*, eliminar el exceso y colocar una cucharada sopera de masa
- Dejar cocinar a temperatura media
- Al dorarse dar vuelta y cocinar del otro lado hasta *dorar*.
- A parte mezclar el queso *crema* con la *ciboulette* picada finamente
- Cortar el blini al medio y untar la parte interior de cada mitad con éste preparado
- Ubicar sobre el mismo la feta de *salmón* y armar a la manera de un sándwich
- Colocar el mismo sobre una platina previamente enmantecada, poner por encima el queso gruyêre rallado y *gratinar*.
- Servir sobre hojas de *rúcula* aderezadas

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/blini-gratin