Blinis con Crema Agria, Langostinos y Caviar



Ingredientes

Limon: 1 Unidad
Ciboulette: c/n
Pimienta: c/n
Sal: c/n
Aceite De Oliva: c/n
Blinis: 4 Unidades
Crema de leche: 150 grs
Langostinos: 4 Unidades
Sucedáneo de caviar: 4 cdts

Preparación de la Receta

- Picar *ciboulette* y cortar un par de rodajas de *limón* y dividirla en triangulitos para decorar
- Reservar.
- *Pelar* los **langostinos** y hacer las colas salpimentadas a la *plancha* con aceite y sal.
- Añadir un poco de *jugo* de *limón* a la **crema** agria para que espese aún más y meterla en una manga pastelera de *boquilla* rizada.
- Poner un poco de *crema* sobre cada blini
- Colocar encima una cola de langostino a la *plancha*, un triangulito de *limón* y una pizca de sucedáneo de caviar.
- Espolvorear con *ciboulette* picado y listo.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/blinis-con-crema-agria-langostinos-y-caviar