

# 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>