Blinis con crema, gambas y caviar



Ingredientes

Limon: 1 Unidad
Pimienta: A gusto
Blinis: 4 Unidades
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Caviar: 4 cda.
Puerro: 1 Unidad
Sal: A gusto
Crema de leche: 150 grs.
Langostinos crudos: 4 Unidades

Preparación de la Receta

- En primer lugar, *pelar* los *langostinos* conservando las cabezas
- Salpimentar y cocinar a la *plancha* con aceite y sal.
- En una sartén con un chorro de aceite y sal en escamas, cocinar los *langostinos*.
- Mientras, en un bol, mezclar la **crema** de leche con unas gotas de *jugo* de *limón* Remover bien.
- Cortar una *rodaja* de *limón* y dividirla en cuartos, para utilizarla a modo de decoración Picar un poco de *puerro*.
- A continuación, colocar un poco de *crema* de leche sobre cada blini
- Colocar encima un langostino a la *plancha*, un triangulito de *limón*, *puerro* picado y una pizca de sucedáneo de caviar.
- Servir.

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