

# Blinis con salmón confitado y pepinos encurtidos

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Aderezo

Estragón picado: 1/2 cda.

Crema: 1 Taza

Queso Crema: 2 cda.

Salsa Tabasco: 1 cdita.

### Blinis

Levadura fresca: 25 grs.

Harina 0000: 500 grs.

Sal: Una pizca

Manteca derretida: 1/2 Taza

Aceite De Maíz: 2 cdas.

Leche: 1 Tazas

Yema de huevo: 3 Unidad

Clara de huevo: 3 Unidades

Azucar: 1 cda.

### Salmón

Ajo: 2 Dientes

Salmón rosado: 2 Filetes

Tomillo: 2 Ramitas

Piel de limón: 3 Tira

Anís estrellado: 2 Unidades

Aceite de girasol: Cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

### Blinis

- Mezcle en un bowl la *harina* junto con la sal y la *levadura*.
- Luego incorpore la leche las yemas, el aceite y la *manteca*.

- Bata las claras con el azúcar a punto nieve e incorpore en dos partes a la preparación anterior mezclando la última con movimientos envolventes.
- Deje reposar en la heladera.

## Salmón

- En una olla con aceite coloque la cáscara de *limón*, el anís, el *tomillo*, el *ajo* y el **salmón** lleve al fuego hasta que alcance los 85°C y se cocine
- Deje reposar y corte en bastones.

## Aderezo

- Mezcle en un bowl todos los ingredientes
- Reserve.

## Armado

- En una crepera con *manteca* noisette caliente, coloque parte de la masa, cocine de vuelta y termina la cocción
- Coloque encima de las blinis el *salmón* confitado y acompañe con el aderezo.

## Presentación

- Sirva en un plato y decore con anís y cáscara de *limón*

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/blinis-con-salmon-confitado-y-pepinos-encurtidos>