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 85ºC 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