

Blinís de Salmón Marinado

Tiempo de preparación: 50 Min



Ingredientes

Crème fraîche: c/n

Sal y Pimienta: c/n

Aceite De Oliva: c/n

Masa de blinis

Huevos: 3 Unidades

Harina: 250 Gramos

Leche: 250 mililitros

Levadura fresca: 10 Gramos

Mantequilla: c/n

Sal: c/n

Salmón Marinado

Azucar: 300 grs

Eneldo fresco: c/n

Lomo de salmón con piel y limpio de espinas: 350 Gramos

Sal gruesa: 600 Gramos

Preparación de la Receta

Blinis

- Mezclar la leche con la *levadura*, los huevos, una pizca de sal y la *harina* y dejar reposar 30 minutos.
- Introducir la masa en una manga pastelera o biberón y cocinar como pequeñas tortitas en una sartén con un poco de *mantequilla*.
- Reservar.

Salmón marinado

- Mezclar la sal con el azúcar.
- Limpiar muy bien el *lomo* de **salmón** y secar.
- Espolvorear *eneldo* picado.
- En una bandeja poner una base de la mezcla de sal y azúcar, apoyar el pescado y cubrir muy bien con sal y azúcar.
- Reservar en nevera 24 h.
- Limpiar muy bien en agua fría.
- Cortar en láminas finas.

Armado

- Sazonar la crème fraîche con aceite, sal y pimienta.
- En un blini poner la *crema* agria, una *loncha* de *salmón* y decorar con *eneldo*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/blinis-con-salmon-marinado-casero>