

Blinis de panceta ahumada con crema agria y salmón ahumado



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Manteca: 50 g

Salmón ahumado: 4 Fetas

Claras: 3 Unidades

Aceite de girasol: 1 cda.

Azúcar: 1 cdita.

Sal: 1/2 cdita.

Yemas: 3 Unidades

Levadura: 1 cda.

Leche: 1 1/2 Taza

Harina: 1 Taza

Crema agria

Yogurt Natural: 2 cdas.

Sal: A gusto

Ciboulette picado: 1 cdita.

Jugo de Limón: 1 cda.

Crema de leche: 2 cdas.

Varios

Ciboulette: A gusto

Caviar negro: 2 cdas.

Preparación de la Receta

- Bata las claras a $\frac{3}{4}$ punto.
- En una bowl mezcle la *levadura* junto con la leche a temperatura ambiente, la sal, el azúcar y las yemas.
- Luego incorpore la *harina* y mezcle hasta que se integre.
- Añada la *manteca* fundida junto con el aceite.
- Por último agregue las claras poco a poco, tape y lleve a la heladera 1 hora.
- Corte las laminas de **salmón** en tiras de 1cm de espesor.

Crema agria

- Mezcle en un bowl el yogurt junto con la **crema**, el *jugo* de *limón* y la sal.
- Incorpore la *ciboulette* y reserve.

Armado

- En una sartén enmantecada caliente, coloque cucharadas de la mezcla reservada y cocine a fuego bajo.
- Una vez estén doradas de vuelta y termine la cocción.

Presentación

- Sirva en un plato las blinis con la *crema* agria por encima junto con el *salmón*. Acompañe con caviar y decore con *ciboulette*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/blinis-de-panceta-ahumada-con-crema-agria-y-salmon-ahumado>