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.
Azucar: 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 ¾ 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 mezcle reservada y cocine a fuego bajo.
- Una ves 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