Blinis de papa y huevas de pescado



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Leche: 50 cc
Huevos: 3 Unidades
Claras: 6 Unidades
Papa: 500 g
Kreim (raíz de rábano picante): 1 Unidad
Limon: 1 Unidad
Sal Marina: A gusto
Sal y Pimienta: A gusto
Crema de leche: 3 cdas.
Crema de leche: 150 cc
Harina: 3 cdas.
Caviar: A gusto

Crema de praliné

Yemas: 6 Unidades

Varios

Rodajas de Lima: A gusto
Ciboulette picado: A gusto
Manteca clarificada: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Relleno

- Cocine las papas al vapor, pase por un *tamiz*.
- Condimente con sal
- Agregue la leche, la *crema* y los huevos.
- En una sartén con *manteca* clarificada ponga una cucharada de la preparación en el centro de la misma
- Dore ambas caras.

Crema

- En un bowl mezcle Kreim rallado con el *jugo* de lima y la *crema*.
- En una fuente acomode los blinis
- En el centro de cada uno muy poca *crema* y sobre ésta una cucharada de huevas rojas
- Decore con rodajas de lima y *ciboulette* picado.

Manteca clarificada

- Derrita en una sartén hasta que se separe en capas.
- Elimine la grasa y espuma de la superficie.
- Utilice el suero que quedó abajo.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/blinis-de-papa-y-huevas-de-pescado