

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>