

# Bocaditos con salmón ahumado

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Arrollado de salmón ahumado

Rúcula: 6 Hojas

Salmón ahumado: 250 grs.

### Bebida sugerida

Champagne:

### Blinis de mostaza con salmón ahumado

Polvo de hornear: 1 cdita.

Mostaza de Dijon: 3 cditas.

Huevo: 1 Unidad

Manteca: 1 cda.

Queso crema condimentado: 2 cdas.

Palta: ¼ Unidad

Harina: 1 Taza

### Focaccia

Cebolla: ½ Unidad

Baguette: 1 Unidad

Salmón ahumado: 250 grs.

Limon: ½ Unidad

### Queso crema condimentado

Queso Blanco: 500 g

Brotos de mostaza: 50 g

Queso crema condimentado: 4 cdas.

Sal: Una pizca

Mostaza en grano: 1 cdita.

Salmón ahumado: 100 grs.

Leche: 1 Taza

Eneldo: 1 cdita.

Sal y Pimienta: A gusto

Crema de leche: 200 cc

Perejil: 1 cda.

Ciboulette: 1 cda.

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Limon:** ½ Unidad

## Sopa de palta fría

**Cilantro:** 2 Ramas

**Crema de leche:** 100 cc

**Limon:** ½ Unidad

**Agua:** 200 cc

**Palta:** 1 Unidad

**Cebolla Morada:** ¼ Unidades

## Preparación de la Receta

### Blinis de mostaza con salmón ahumado

- Pique finamente el *eneldo*.
- Corte la pata en rodajas pequeñas.
- Corte el **salmón** en trozos pequeños.
- En un bowl mezcle la *harina*, la sal, el polvo de hornear, las mostazas, la *manteca* pomada, el *eneldo* picado y la leche.
- Reserve en la heladera durante 30 minutos.
- Unte una sartén antiadherente con aceite de oliva y caliente.
- Vierta cucharadas de la masa en la superficie de la sartén caliente y dore por ambas caras.
- Disponga los blinis en una fuente y disponga una cucharada de queso *crema* en el centro, un trozo pequeño de *salmón* y una rodajita de *palta*.

### Queso crema condimentado

- Ralle la cáscara del *limón* y exprima.
- Pique finamente el *ciboulette*.
- Mezcle el queso con sal, pimienta, el *ciboulette*, la ralladura de *limón* y el *jugo* de *limón*.

### Arrollado de salmón ahumado

- Corte el *salmón* en *fetas* delgadas.
- Extienda una feta de *salmón* ahumado y disponga en el extremo una cucharadita de queso *crema* condimentado, unos brotes de *mostaza*, una hoja de *rúcula* y enrolle.

### Sopa de palta fría

- Exprima el *limón*.
- Pique finamente la *cebolla*.
- Bata la *crema* a punto chantilly.
- Pele la *palta* y elimine el *carozo*.
- Procese la *palta* con el *jugo* de *limón*, el agua y el *cilantro*.
- Sirva en recipientes pequeños y espolvoree con la *cebolla* picada y la *crema*.
- Decore con una hoja de *cilantro*.

## Focaccia

- Corte el *salmón* en cubos.
- Pique finamente la *cebolla* y el *perejil*.
- Bata la *crema* a 3/4 de su punto.
- Exprima el *limón*.
- Procese el *salmón* con el *jugo* de *limón* y la *cebolla*.
- Agregue la *crema* batida, sal y pimienta.
- Corte el pan en láminas finas y tueste en el horno.
- Cubra las focaccias con el *salmón* y *perejil* picado

## Presentación

- Sirva los bocados en una fuente.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/bocaditos-con-salmon-ahumado>