Botana Fría de Salmón Ahumado



Ingredientes

Armado

Pan tipo baguette: 1 unidad

Ralladura de limón: 1 Pizca

Caldo

Caldo de verdura: 1 y 1/2 Litro
Eneldo: 1 Rama
Sal: c/n

Diente de ajo: 1 unidad
Pimienta Negra: 1/4 cda

Crema de salmón

Limón amarillo: 1 unidad
Queso mascarpone: 250 Gramos

Salmón ahumado: 200 Gramos

Preparación de la Receta

- *Sazonar* el caldo de verduras con sal al gusto y perfumar con *eneldo*, el *ajo*, y la pimienta negra.
- Cocinar hasta obtener un caldo perfumado
- Una vez listo, retirar del fuego, colar, rectificar la sazón y enfriar en un baño María invertido.
- Reservar

Crema de salmón

- Procesar el queso mascarpone con el **salmón** ahumado, el *eneldo* y *jugo* de *limón* amarillo hasta conseguir una pasta homogénea.
- Una vez obtenida, añadir ralladura de cáscara de *limón* amarillo para acentuar el sabor.
- Reservar.
- Mezclar de manera circular la preparación hasta quedar integrados todos los ingredientes

Montaje

- Disponer del pan en rebanadas y remojarlas en el caldo tibio
- Ir alternando capas de *crema* de *salmón* y pan empapado del caldo, terminando con *crema* de *salmón*
- Adornar con ralladura de *limón* y hojas de *albahaca* fresca.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/botana-fria-de-salmon-ahumado