

Brusqueta de salmón con queso mascarpone y cebolla caramelizada



Ingredientes

Para la crema de mascarpone

Aceite:

Cebolla frita: 1 cda

Nata: 2 cdas.

Sal y Pimienta:

Azucar morena: 1 cda

Miel: 2 cdas.

Queso mascarpone: 5 cdas.

Para una brusqueta

Aceite de oliva extra virgen:

Caviar o sucedáneo: 1 cda

Crema de mascarpone: 3 cdas.

Salmón marinado: 2 Piezas

Cebolla pochada en aceite: 1 cda

Pan rústico con unas gotas de aceite de oliva: 1 Unidad

Hojas de Rúcula: 20 g

Preparación de la Receta

- Haremos la *crema* de Mascarpone, emulsionando todos los ingredientes con ayuda de una varilla
- Poner a punto de sazón.

Para el montaje

- Untaremos la tostada con abundante *crema* de Mascarpone, sobre ésta pondremos la **cebolla** pochada, cubrimos con las hojas y el **salmón**
- Terminamos con las huevas, la *cebolla* crispy, unas gotas de aceite de oliva y unas gotas de *limón* verde o lima sobre el *salmón*.

