elGourmet

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*.

Consulta la receta original en

https://elgourmet.com/recetas/brusqueta-de-salmon-con-queso-mascarpone-y-cebolla-caramelizada