

# Canapés de salmón y palta

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Masa quebrada

**Harina:** 2 Tazas

**Sal:** 1 cdita.

**Agua:** 1 Taza

**Manteca:** 100 g

**Huevos:** 2 Unidades

### Mouse de palta

**Tomate concasse:** Unidad

**Tomate concasse:** 1 Unidad

**Jugo de Limón:** 1 cda.

**Palta:** 1 Unidad

**Crema de leche:** 3 cdas.

**Gelatina sin sabor:** 1/2 cda.

**Cilantro:** Cantidad necesaria

**Mayonesa:** 2 cdas.

**Salsa Tabasco:** Unas gotas

### Mouse de salmón

**Gelatina sin sabor:** 1/2 cda.

**Salmón ahumado:** 6 Fetas

**Mayonesa:** 2 cdas.

**Eneldo:** A gusto

**Caviar negro:** 1 1/2 cdas.

**Queso Crema:** 3 cdas.

## Preparación de la Receta

### Masa quebrada

- Mezcle en un bowl el agua junto con la sal y los huevos.
- Mezcle por otro lado la *harina* con la *manteca* fría hasta formar un arenado

- Luego agregue la mezcla anterior e integre.
- Envuelva en papel film y lleve a la heladera 3 horas.
- Retire de la heladera corte en cuatro y una nuevamente.
- Estire de 3 mm de espesor.
- Coloque en una placa y lleve a la heladera.

## Mouse de salmón

- Hidrate la *gelatina* en 6 veces su volumen de agua fría y lleve al microondas hasta que alcance una temperatura de 70°C.
- Procese el **salmón** junto con la *mayonesa* y el queso *crema*.
- Incorpore parte de la preparación a la *gelatina* y luego agregue al resto de la preparación.
- Procese hasta que quede una pasta lisa.
- Coloque en una manga y lleve a la heladera 2 horas.

## Mouse de palta

- Hidrate la *gelatina* de la misma manera que en la mouse de *salmón*
- Procese la **palta** sin la piel y el *carozo*, junto con el *jugo de limón*.
- Agregue la *mayonesa*, la *crema* y la salsa tabasco.
- Mezcle parte de la preparación con la *gelatina* y reincorpore a la mezcla nuevamente.
- Procese hasta que quede una pasta lisa.
- Coloque en una manga y lleve a la heladera 2 horas

## Armado

- Forre moldes individuales con la masa fría.
- Coloque dos moldes encimados y un tercero sin masa por encima.
- Coloque en una placa los moldes boca abajo y lleve a la heladera 3 horas aproximadamente.
- Cocine en el horno a 180°C 25 minutos.
- Retire y deje enfriar.
- Rellene los moldes con las distintas mouses.

## Presentación

- Sirva en una fuente.
- Decore los de *salmón* con *eneldo* y caviar y los de *palta* con *tomate* y *cilantro*

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/canapes-de-salmon-y-palta>