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 70ºC.
- 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 180ºC 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