Combinación de salmón ahumado y caviar



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Caviar: 200 g

Salmón ahumado: 500 grs.

Galette de papas

Manteca: Cantidad necesaria

Papas: 4 Unidades

Opcional

Perejil:

Queso crema

Ciboulette: 1 cda.

Queso crema de cabra: 200 g

Crema de leche: 100 cc

Preparación de la Receta

Galette de papas

- Pele las papas y corte en rebanadas finas.
- En una sartén con *manteca* acomode las papas en forma de abanico.
- Cocine a fuego bajo hasta que doren.

Queso crema

- Bata la *crema* a ¾ de su punto.
- Pique finamente el *ciboulette*.

- En un bowl mezcle el queso con la *crema* y el *ciboulette*.

Presentación

- En el centro de un plato acomode una galette de papas, encima acomode *fetas* de **salmón** ahumado.
- Encima coloque una quenelle de queso y sobre la misma una cucharada de caviar.
- Decore con hojas de *perejil* frita.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/combinacion-de-salmon-ahumado-y-caviar