

# 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  $\frac{3}{4}$  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>