Cremoso de salmón con gambas sobre endivias

Ingredientes

Aceite de oliva virgen: Cantidad deseada
Eneldo fresco: 1 Ramillete
Huevo: 2 Unidades
Jugo de 1/2 limón:
Cebolla de verdeo: 1 Unidad
Reducción de amaretto: Cantidad deseada
Sal negra:
Alcaparras: 25 g
Gambas peladas: 200 g
Endibias: 8 Hojas
Nata/Crema para montar: 100 g
Queso mascarpone: 100 g
Salmón ahumado: 400 g

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Cocinamos las **gambas**
- Cuando estén frías las picamos finamente con el resto de los ingredientes y la mitad del **salmón** (dejamos 8 tiras para formar unos rollitos).
- Luego, mezclamos el mascarpone con el *eneldo*, el *limón* y el aceite de oliva
- Añadimos la *nata* montada con cuidado de que no baje mucho
- Añadimos el resto de los ingredientes después y enrollamos sobre las lonchas de *salmón* seleccionado.
- Colocamos con gracia sobre las hojas de *endibia* bien limpias y decoramos con la reducción que más nos guste.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cremoso-de-salmon-con-gambas-sobre-endibias