Ensalada Rusa con Blinis

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Blinis

Harina de trigo: 40 Gramos
Harina de trigo sarraceno: 50 Gramos
Huevo: 1 unidad
Leche: 300 miliitros
Levadura: 3,5 Gramos
Limon: 2 Piezas
Mantequilla fundida: 15 Gramos
Miel: 1 cdta
Sal: 1 Pizca

Camarones

Brote de chícharo: c/n
Camarón pacotilla: 250 Gramos
Cebollin: 50 Gramos
Hueva de salmón: 125 Gramos
Salmón ahumado: 400 Gramos

Ensalada rusa

Papas: 2 Unidades
Chícharo: 1 Taza
Jugo de Limón: 100 miliitros
Mayonesa casera: c/n
Pimienta: c/n
Sal: c/n
Apio: 1/2 Taza
Crema acida: 1/4 Taza
Zanahoria: 1 unidad

Mayonesa casera

Aceite De Oliva: 200 miliitros
Yemas: 2 Unidades
Jugo de Limón: 10 miliitros
Sal: c/n

Preparación de la Receta

Blinis

- Disolver la *levadura* con la leche y añadir miel y reservar
- En un tazón colocar el *huevo* entero, las harinas y mezclar, incorporar la mezcla de leche y *levadura*, agregar la *mantequilla* fundida y revolver
- Añadir a la mezcla el *jugo* de *limón* y una pizca de sal.
- En una sartén caliente colocar porciones pequeñas y cocinar por ambos lados

Mayonesa casera

- Emulsionar con ayuda de un brazo las yemas de *huevo* con el *jugo* de *limón* y la mitad de aceite de oliva, ir agregando el resto del aceite en forma de hilo hasta formar la *mayonesa*, *sazonar* y reservar.

Ensalada Rusa

- En una olla con agua y sal cocer los *chícharos* y reservar.
- Cortar en cubos pequeños la *zanahoria*, *papa*, y cocer, dejar enfriar y reservar.
- Cortar el *apio* en cubos pequeños y reservar
- En un tazón mezclar todos los vegetales, añadir la *mayonesa*, *crema* y revolver.
- Agregar los *camarones* pacotilla *sazonar* con sal y *jugo* de *limón*
- Añadir *cebollín* picado.
- Formar rosas con el *salmón* ahumado y reservar.
- Montar la ensalada rusa sobre los blinis y sobre ésta colocar, *salmón* ahumado, hueva de *salmón*, ramitas de *cebollín* y brotes de chícharo.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ensalada-rusa-con-blinis