Galletitas de queso con mousse de salmón

Ingredientes

Preparación de la Receta

- En un bowl mezclar *manteca* pomada y queso rallado hasta formar un arenado.
- Agregar *harina leudante*, integrar con las manos e ir agregando agua de a poco hasta formar una masa unida y que se despegue de las paredes del bowl.
- Espolvorear con *harina*, estirar con palote de 5 mm de altura, cortar en cuadrados 2 x 2 y acomodar en placa con papel *manteca*.
- Pincelar con agua, espolvorear con semillas de *sésamo* negro y llevar a horno a 160ª C por 12 minutos.

Para la mousse

- Procesar queso blanco, **salmón** ahumado, ralladura de *limón*, y pimienta hasta tener una *crema* lisa y sostenda.
- Reservar en frío.

Para el armado

- Acomodar una quenelle de **mousse** sobre cada galletita, terminar con bastoncitos de *ciboulette*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/galletitas-de-queso-con-mousse-de-salmon