Mousse de salmones

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

2° preparación

Pepino Japonés: 2 Unidades
Queso Blanco: 100 g
Ralladura de lima: cdita.
Crema de leche: 50 cc
Jugo de Limón: 2 cdas.
Gelatina sin sabor: 1 Sobre
Cebolla Colorada: 1 Unidad

Base

Salmón ahumado: 200 grs.

Guarnición

Pan de molde: 300 g

Salmón Marinado

Jugo de Limón: 2 cdas.
Sal: A gusto
Salmón fresco: 400 g
Eneldo fresco: 1 cda.
Azucar: 1 cdita.

Varios

Menta:

Preparación de la Receta

Base

- Forre un molde para terrine con papel film.
- Cubra el fondo del molde con *salmón* ahumado, reserve.

Salmón marinado

- Corte el *salmón* en cubos y marine con el *jugo* de *limón*, azúcar, sal y *eneldo* durante 1/2 hora.

2° preparación

- Corte el pepino y el *salmón* ahumado en cubos.
- En un bowl mezcle el pepino, el *salmón* ahumado, la *cebolla* picada y la ralladura de lima, el queso blanco, la *crema* de leche y el *salmón* marinado.
- Hidrate la *gelatina* con *jugo* de *limón* e incorpore a la mezcla de salmones.
- Vuelque en el molde y elimine el aire. Lleve a la heladera durante 4 hs.

Guarnición

- Elimine los bordes del pan de molde y aplaste con un palote.
- Empareje los bordes, corte al medio en forma de triángulo y tueste en el horno.

Presentación

- Desmolde la **mousse** en una fuente decore con pepino japonés feteado
- y las tostadas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/mousse-de-salmones