

Roll de salmón ahumado

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Salmón ahumado: 400 grs.

Relleno

Eneldo: 2 cdas.

Crema: 50 cc

Jugo de Limón: 1 cda.

Ciboulette: 2 cdas.

Queso Cremoso: 100 g

Sal y Pimienta: A gusto

Varios

Endibias: Hojas

Hierbas picadas: A gusto

Vinagreta

Jugo de Limón: 1 cda.

Aceite De Oliva: 3 cdas.

Mostaza: 1 cda.

Aceto balsámico: 1 cda.

Preparación de la Receta

Relleno

- Pique las hierbas.
- En un bowl coloque el queso cremoso y agregue la *crema*, las hierbas, el *jugo de limón*, sal, pimienta y mezcle bien.

Vinagreta

- En un bowl coloque el oliva, el aceto, el *limón*, la *mostaza*, sal y pimienta y revuelva hasta emulsionar.

Armado

- Coloque las *fetas* de **salmón** ahumado sobre una esterilla con papel film y cubra con el relleno.
- Añada más hierbas picadas y envuelva con la ayuda de la esterilla hasta formar un roll.
- Presione bien con ayuda del film y refrigere.

Presentación

- Sobre un plato coloque las hojas de *endibia* y condimente con la vinagreta.
- Corte el roll el medio, coloque sobre el plato y decore con hierbas frescas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/roll-de-salmon-ahumado>