# 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**