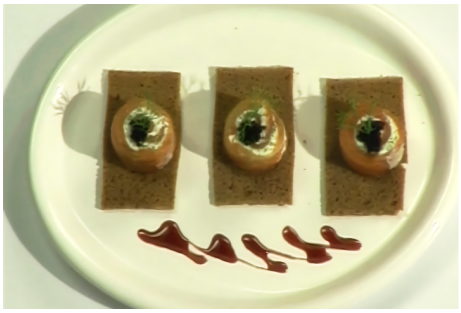
Roulade de salmón y caviar



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Caviar negro: A gusto
Queso Crema: 100 grs.
Salmón ahumado: 200 grs.
Sal y Pimienta: A gusto
Eneldo: 10 grs.
Pan pumpernickel: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Cicele el *eneldo*.
- Mezcle en un bowl bowl queso *crema* junto con el *eneldo*.
- Extienda *fetas* de **salmón** ahumado, cubra con papel film y luego golpee suavemente con el martillo de cocina para afinarlas.

Armado

- De vuelta las *fetas* quedando el film hacia a bajo y cúbralas con el queso *crema* y *eneldo* dejando 5cm de uno de los bordes libre, luego enrolle ayudándose con el film
- Envuelva luego el rollo obtenido en el papel film y lleve al freezer durante 12 horas.
- Retire del freezer, quite el film y corte en rodajas de 2cm.
- Corte el pan pumpernickel en rectángulos de de 5cm de largo por 2cm de ancho.

Presentación

- Sirva en una fuente los rectángulos de pan, encima de cada uno coloque parada una *rodaja* del roulade de *salmón*, decore las rodajas con caviar negro y hojas de *eneldo* fresco.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/roulade-de-salmon-y-caviar