

# Tartaleta de Salmón con gamba

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Jugo de Limón:** 1 cdita.

**Salmón ahumado:** 4 Fetas

**Ketchup:** 3 cdas.

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Yema de huevo duro picada:** 1 Unidad

**Mayonesa:** 5 cdas.

**Lechuga:** 6 Hojas

**Clara de huevo duro picada:** 1 Unidad

**Tartaletas de hojaldre:** 8 Unidades

**Tabasco:** Unas gotas

**Langostinos cocidos:** 8 Unidades

**Jugo de Naranja:** 1/2 Unidad

**Cognac:** 1 cda.

**Cebolla picada:** 1/2 Unidad

## Preparación de la Receta

- En un bowl prepare una salsa rosa mezclando la *mayonesa*, el *ketchup*, el *cognac* y el *jugo de naranja*, sal y pimienta.
- En otro bowl coloque una base de salsa rosa, el **salmón** en cubos pequeños, la *cebolla* picada, la clara de *huevo* picada, *jugo de limón*, salsa *tabasco*, sal y pimienta.

## Presentación

- Disponga en la base de la tartaleta la hoja de *lechuga* de forma que sobresalga un poco, encima la mezcla de *salmón* y terminar decorando con el langostino *cocido*, un poco de salsa rosa y la yema de *huevo* picada.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/tartaleta-de-salmon-con-gamba>