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