

MILHOJAS DE SALMÓN AHUMADO (O TRUCHA)

INGREDIENTES:

200 g de trucha o salmón ahumados.

200 g de queso Philadelphia.

70 g de agua.

3 hojas de gelatina.

2 cucharaditas de zumo de limón.

2 cucharaditas de eneldo seco o 2 ramitos de eneldo fresco.

Pimienta blanca recién molida.

Gotas de limón

Eneldo

Pimienta

PREPARACIÓN:

Ponga la gelatina en agua fría durante 2 ó 3 minutos para que se hidraten.

Reserve.

Ponga en el vaso el agua, la pimienta, el zumo de limón y el eneldo, y programe 3 minutos, 70°, velocidad 2. Escorra bien la gelatina, añádala al vaso y mezcle durante 10 segundos en velocidad 3. Incorpore el queso y vuelva a mezclar durante 12 segundos en velocidad 3.

Montaje: Forre un molde bajito y rectangular con film transparente y cubra todo con el salmón o la trucha (si no está muy fino, póngalo entre dos capas de film transparente y afínelo pasando el rodillo de masas por encima). A continuación ponga encima la mitad de la mezcla del vaso. Cubra con otra capa de salmón. Distribuya sobre ésta el resto de la mezcla y

vuelva a cubrir con otra capa de salmón, tape con film transparente y métalo en el frigorífico para que coja cuerpo la gelatina.

Para servirlo, córtelo en tiras y a continuación en trozos del tamaño de un biscote pequeño, poniéndolos sobre los mismos.

También se puede poner: cortar a daditos y poner tostadita de canapé, encima rodajita de tomatito cherry y encima un trocito del milhojas.