

ROLLO DE SALMON Y QUESO PHILADELPHIA

INGREDIENTES

120 g de harina

120 g de azúcar

4 huevos

200 g de salmón ahumado

1 tarrina pequeña de queso philadelphia

PREPARACIÓN

Ponemos la mariposa en las cuchillas, echar el azúcar y los huevos y programar 6 minutos temperatura 40° y velocidad 3. A continuación, vuelva a programar 6 minutos en velocidad 3 sin temperatura. Echar la harina y programar 4 minutos en vel.2.

Forrar una bandeja de horno con papel vegetal. Vierta la mezcla en la misma y extiéndala bien por todos lados. Precaliente el horno a 180°C y hornee a esta temperatura durante 9 o 10 minutos. Vuelque el bizcocho sobre un paño húmedo, enróllelo por la parte mas ancha y resérvelo 10 minutos.

Pasado este tiempo desenrollar el bizcocho, y untar con el queso por todos los lados, luego ir colocando encima las capas de salmón ahumado hasta cubrir toda la base. Volver a enrollar por la parte mas ancha y envolverlo en papel albar. Guardar en la nevera hasta la hora de servir que se cortaran en rodajas.

Si se quiere más grande el rollo, basta con añadir un huevo más y 30 g más de harina y 30 g de azúcar.