

ROSCA DE SALMON

INGREDIENTES:

- 300 g de bechamel clarita
- 1 lata de 1/2 Kg. de bonito asalmonado o
1/2 Kg. de pescado fresco, sin espinas (bonito, salmón, etc.)
- 250 g (2 1/2 cubiletes) de tomate triturado
- 4 pimientos de piquillo
- 5 huevos o Sal y pimienta

Para adornar:

- 1/4 Kg. de salmón o trucha ahumada en filetes finos.
- Ensaladilla rusa
- 4 cucharadas de mayonesa
- Aceitunas negras

PREPARACIÓN

Prepare una bechamel para coberturas, siguiendo la receta.

Agregue a ésta los restantes ingredientes, sazone y mezcle unos segundos a velocidad 6. A continuación, programe 6 minutos, temperatura 90% velocidad 4. Si no hubiese cuajado en el tiempo programado, ponga 2 minutos más a la misma temperatura. Si nos gustase muy fina, aumente la velocidad a 8 antes de volcarla en un molde de corona. Déjela enfriar.

Desmolde en una fuente redonda, pincélela con mayonesa y cúbrala con los filetes de salmón, o déjela sólo con la mayonesa si lo desea. Ponga en el centro una ensaladilla y adorne al gusto.