

ENTRADAS

ROLLO DE SALMÓN AHUMADO CON QUESO CREMA Y VERDURAS



Ingredientes:

- Salmón ahumado
- Queso crema
- Bastones de zanahoria
- Bastones de pimentones
- Pepino pelado y sin pepas
- Cascara de ½ limón rallada muy fino

Preparación:

Poner un rectángulo de plástico (alusaplat) en la mesa y hacer un rectángulo con láminas de salmón Ahumado.

Esparcir sobre el pescado una capa de queso crema y después poner en el extremo inferior, varios bastones de zanahoria más de pimentones y de pepino pelado y sin pepas. Puedes poner las verduras que quieras. Rallar la cáscara de 1/2 limón muy fino sobre las verduras.

Con ayuda del plástico, enrollar todo apretando bien para formar un cilindro (como un brazo de reina) y dejar envuelto el rollo en el plástico. Dejar un par de horas en el refrigerador.

