

ENTRADAS

BLINIS CON SALMÓN AHUMADO Y MAYONESA DE SIRACHA



Ingredientes:

- 1 yogurt natural sin sabor
- 1 huevo
- 2 cucharaditas de azúcar
- Sal
- Harina sin polvos
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- Aceite
- 1 cucharada de mayonesa
- 1 cucharadita de mostaza
- Jugo de 1/2 limón
- 1/2 cucharadita de Siracha
- Pasta de ají
- Salmón ahumado
- 1/2 pepinillo dulce
- Sour cream
- 1 ramita de cubulette
- Mermelada de pimentón o de tomate

Preparación

- BLINIS. Poner en la procesadora 1 yogurt natural sin sabor + 1 huevo + 2 cucharaditas de azúcar + 1 pizca de sal. Procesar y agregar 1 pote (el del yogurt) de harina sin polvos + 1 cucharadita de polvo de hornear.
- Mezclar todo hasta que quede homogéneo y sin grumos y poner en una mamadera de cocina. Refrigerar 20 minutos.



- Aceitar un sartén antiadherente cuando esté caliente, poner círculos pequeños de masa. Cuando les salen burbujitas en la superficie hay que darlos vuelta. Cocinar por ambos lados y reservar.
- MAYONESA DE SIRACHA: mezclar 1 cucharada de mayonesa (o yogurt) + 1 cucharadita de mostaza + jugo de 1/2 limón + 1/2 cucharadita de siracha o pasta de ají + sal y mezclar, si te gusta más picante, puedes ponerle más.
- Poner blinis en una tabla, cubrir con mayonesa de siracha, salmón ahumado + 1/2 pepinillo dulce + sour cream + 1 ramita de ciboulette + mermelada de pimentón o de tomate + sésamo.

