Recetas SAL Y PIMIENTA🌺



APERITIVOS / ENTRANTES

Rollitos de salmón marinado rellenos

+4h · 4 raciones · 807 kcal

Ingredientes

- 2 lomos de salmón
- Aceite de oliva
- 1 huevo duro
- 4 palitos de cangrejo
- Gambas
- 2 cucharadas de mayonesa
- Alcaparras
- Un poco de sal
- Cebollino

MARINADA DEL SALMÓN

- 1/2 paquete de sal gorda
- 1/2 paquete de azúcar
- Cáscara de naranja y de limón
- Eneldo fresco (opcional)

Elaboración

MARINADO

1. Marinar el salmón con sal, azúcar, cáscara de limón y de naranja
2. Tapar bien el salmón por todos lados y dejarlo en la nevera un mínimo de 20 horas

RELLENO

3. Trocear el salmón en lonchas finas
4. Preparar el relleno con palito de cangrejo, gambas, alcaparras, huevo duro, mayonesa y un poco de sal
5. Rellenar el salmón y hacer los rollitos

MONTAJE

6. Colocar los rollitos encima de tostas o del pan que más guste
7. Decorar con cebollino y un buen chorro de aceite de oliva virgen extra

RECOMENDACIONES

El creador recomienda el aceite de oliva virgen extra de la variedad picual de Uco.

POR RACIÓN	26 g Proteínas	21 g Grasas	132 g Hidratos	1,1 g Fibra

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA🌺
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta