



Rillete de salmón

INGREDIENTES

- 300 gr de Salmón fresco
- 200 gr de Salmón ahumado
- 1 Shallot o 1/2 cebolla morada
- 1/2 Taza de mayonesa o yogurt griego
- 1 Cda de jugo de limón
- 2 Tazas de vino blanco (seco)
- 2 Cdas de ciboulette picadito
- Sal y pimienta
- Pan tostado

PREPARACIÓN

En un sartén, coloca el vino y los shallots (o cebolla morada). Espera que hierva, baja el fuego y agrega el salmón fresco por 2 minutos y medio por cada lado. Remueve y pasa el salmón a un plato con papel absorbente. Mientras, pasa el líquido por un colador y reserva los shallots, mézclalos con el salmón y refrigera por 10 minutos.

Una vez frío, agrega salmón ahumado cortado en tiritas, mayonesa o yogurt griego, ciboulette y limón, revuelve suavemente con un tenedor para que no se haga una pasta. Sazona con sal y pimienta. Sirve con pan tostado.



@MagefesaVe



@MagefesaVenezuela



@MagefesaVe

www.magefesa.com.ve