



Rollitos de salmón

INGREDIENTES

- 200 gr. de Salmón ahumado
- 250 gr. de Queso crema
- 1 Manoj de ciboulette
- Alcaparras pequeñas al gusto
- Aceite de oliva
- Eneldo fresco
- Pimienta
- Papel antiadherente

PREPARACIÓN

Estira un pedazo de papel antiadherente sobre una superficie. Cubre el papel con lonjas de salmón sin que queden espacios. Encima del salmón coloca queso crema y ciboulette picadito. Cubre con otro papel antiadherente y con ayuda de un rodillo estira el queso hasta cubrir todo el salmón. Retira el papel, agrega alcaparras picaditas, aceite de oliva y pimienta. Enrolla y refrigera por 2 horas, cuando este bien frío corta trozos de 2 cm, retira el papel antiadherente y sirve en una bandeja con un chorrito de aceite de oliva. Adorna con ciboulette o eneldo.



@MagefesaVe



@MagefesaVenezuela



@MagefesaVe

www.magefesa.com.ve