

Brochetas de salmón ahumado de Noruega

MCW

Pescados y Mariscos | Principal | Cocina Peruana

Ingredientes:

- **150 g de salmón ahumado**
- **Queso crema**
- **Tomates Cherrys**
- **Pepino cortado en cubos**
- **1 cucharada de aceite de oliva virgen extra**
- **1 cucharada de zumo de limón** (o lima)
- **Huevo hilado**
- **Palitos de brocheta** (remojados en agua si son de madera)

Para la salsa:

- Yogur.
- Zumo de limón.
- Sal.
- Pimienta.
- Eneldo fresco.
- Ajo picado.
- AOVE

Elaboración completa:

Extiende el salmón ahumado y coloca una capa de queso crema. Pica el pepino en cubos muy finos y extiéndelo sobre la capa de queso. Enrolla el salmón con cuidado y después corta en cilindros más pequeños.

En una brocheta intercala tomate cherry con rollitos de salmón. Decora con eneldo y huevo hilado.

Salsa de yogur.

En un bol mezcla yogur con el zumo de medio limón y el ajo picado o rallado. Salpimenta a gusto. Envuelve hasta que quede una textura homogénea. Añade eneldo fresco y decora con unas gotitas de AOVE.

Referencia:

