

Rulos de Salmón con Huevas y crema de Yogur.

” Rulos de Salmón con Huevas y crema de Yogur”

Ingredientes (para 15 canapés)

- 6 Rebanadas de Pan de molde blanco sin corteza.
- 200 gr. de Salmón ahumado en lonchas (9 Lonchas)
- 1 tarrito pequeño de Huevas de Salmón.
- 15 rodajas muy finas de Pepino.
- Cebollino picado.
- Crema de Yogur

Ingredientes:

- 1 Yogur
- 1 Cucharada grande de mayonesa ligera
- 1 Cucharadita de Mostaza fina
- 1 Chorrito de nata
- Pimienta blanca molida.



Preparamos la crema de yogur mezclando todos sus ingredientes y reservamos. Con ayuda del rodillo unimos las rebanadas de pan de dos en dos para tener más longitud, untamos con la crema de yogur y colocamos el salmón encima cubriendo casi toda la superficie del pan.



Enrollamos y envolvemos en papel film y metemos en el congelador hasta emplatar.



Sacamos unos minutos antes de emplatar pero los cortamos cuando aún están congelados pues el corte será más limpio.



Desechamos los extremos para que todos tengan la misma forma.

Para servir, colocar en una bandeja poniendo un rulo sobre una rodaja de pepino y rematar con unas huevas y un poco de cebollino picadito.



