

Huevas de Salmón Riofrío y Cangrejo Real sobre Crema de Aguacate y Pan Chino de Gambas.



«Huevas de Salmón Riofrío y Cangrejo Real sobre Crema de Aguacate y Pan Chino de Gambas».

Ingredientes (para 8 unidades):

- 1 Tarro Pequeño de Cangrejo Real (Chatka).
- 2 Aguacates Maduros Pequeños (o 1 Grande).
- 1 Cucharada de Salsa de Soja.
- 1 Cucharada de Aceite de Oliva Virgen Extra.
- Una Pizca de Sal y Pimienta.
- Media Lima.
- Unas Hojitas de Mejorana fresca (También valdría albahaca fresca).
- 1 Vaso de Aceite de Girasol.
- 8 Panecillos Chinos de Gambas sin hacer.(los puedes comprar así o ya preparados en grandes superficies).
- Alma de Caviar Riofrío.

- Huevas de Salmón NACCARII de Riofrío (no están en la foto de ingredientes).
- Una Manga pastelera con Boquilla estrellada.



Sacamos el cangrejo real de su tarro y colocamos los trozos sobre papel secante para eliminar el exceso de agua, es importante quitar cualquier resto de hueso que tuvieran. Seguidamente Ponemos a calentar el aceite de girasol a fuego fuerte y cuando esté bien caliente freímos el pan de gamba. Voltear rápido porque se doran muy pronto y si se hacen demasiado no están buenos. Resérvalos sobre papel de cocina para eliminar el exceso de aceite mientras se enfrían. Preparamos mientras la crema de aguacate poniéndolos pelados y troceados en el vaso de la batidora con la sal, la pimienta, la soja, el zumo de la lima, las hojitas de mejorana y el aceite de oliva. Trituramos hasta tener una crema fina que colocaremos en la manga pastelera.

Para montar los aperitivos, sobre cada pan de gamba colocamos una capa generosa de crema de aguacate, ponemos encima un par de trocitos de cangrejo real que espolvorearemos con el alma de caviar y remataremos con unas huevas de salmón.





Ya se lo que quiero



HUEVAS DE SALMÓN RIOFRÍO Y CANGREJO REAL
Sobre Crema de Aguacate y Pan Chino de Gambas