

Salmon Eggs.



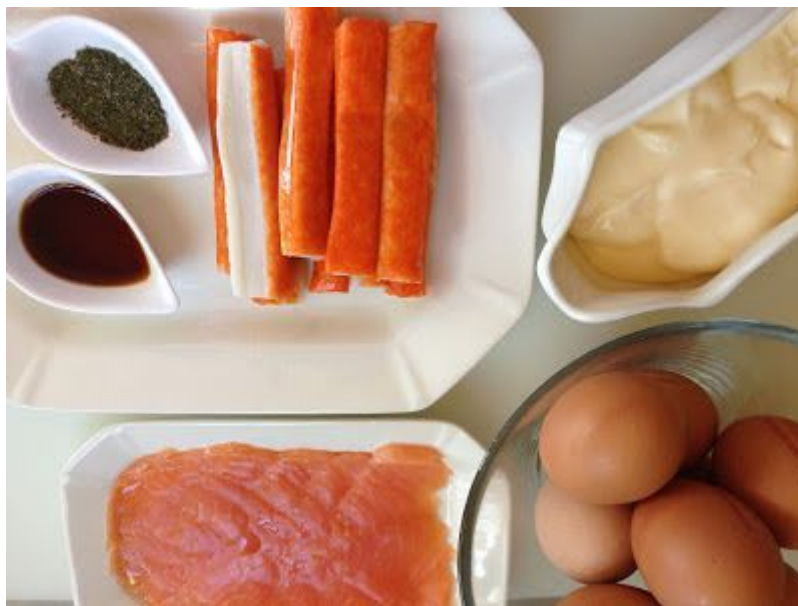
«Salmon Eggs»

Ingredientes (para 16 unidades):

- 8 Huevos L.
- 4 Cucharadas grandes de mayonesa ligera.
- 9 Palitos de cangrejo (surimi).
- 100 gr. de salmón Ahumado en Lonchas finas.
- 1 Cucharada de Salsa de Soja.
- 1 Cucharadita de Eneldo.

Utensilios:

Manga pastelera y boquilla en forma de estrella.



Cocemos los huevos durante 10 minutos (los ponemos con el agua fría y contamos el tiempo desde que empieza a hervir) no más para que la yema no se nos ponga verde.

Enfriamos los huevos duros bajo el grifo y pelamos. Cortamos cada huevo por la mitad y le sacamos las yemas, reservamos.

Con las lonchas de salmón ahumado hacemos pequeñas tiras (saca 16) que enrollaremos convirtiendo en pequeñas rositas que reservamos también, usando los recortes sobrantes de las lonchitas para el relleno. En un recipiente ponemos la mayonesa, la soja, las yemas de los huevos, los restos de haber cortado el salmón y los palitos de cangrejo troceados. Trituramos hasta tener una crema untuosa que colocaremos en la manga pastelera y reservaremos en la nevera mientras cortamos una pequeña lámina en la base de cada mitad de huevo para

que al colocarlos en la bandeja no nos bailen.

Los rellenamos entonces con la crema reservada en la manga, los espolvoreamos con el eneldo y los colocamos en una bandeja rematando cada huevo con una rosita de salmón.







Ya se lo que quiero