

Salmon Roses



[English](#)

Salmon Roses **sobre Pan de Gamba y Crema de** **Aguacate**

Ingredientes **Para 12 unidades**

200 gr. de Lonchas de Salmón Ahumado (12 lonchitas)
200 gr de Aguacate
50 gr. De Queso Fresco
1 Cucharada de salsa de Soja
1 Cucharada de Zumo de Lima
Una pizca de Sal y Pimienta Molida
1 Cucharada de Sésamo tostado
Unas Ramitas de Eneldo fres para decorar
Ralladuras de piel de lima
12 Cracker de pan de gamba (Keropok)



Y También...

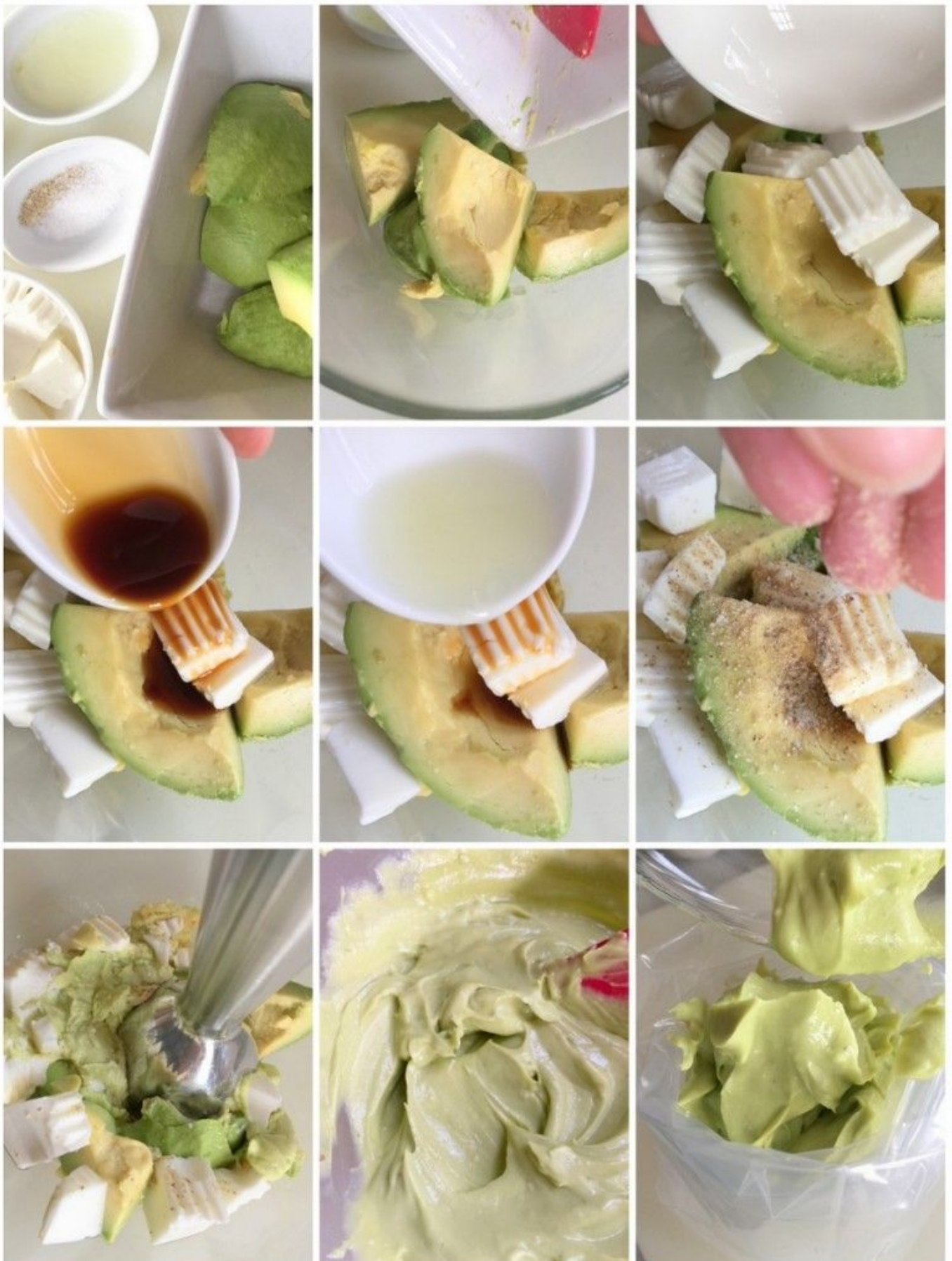
Un bol mediano
Batidora tipo minipimer
Manga pastelera con boquilla estrellada
Lengua de silicona



Tiempo de preparación: 15 minutos

Elaboración

□ Ponemos en el bol el aguacate con el queso fresco, la salsa de soja, el zumo de lima, la sal y pimienta y trituramos con la batidora hasta tener una crema fina y sin grumos que pondremos en la manga pastelera con ayuda de la lengua de silicona.



□ Cubriremos cada cracker con nuestra crema de aguacate y colocaremos encima de la misma una rosa de salmón, que formaremos doblando y enrollando cada una de las lonchitas.



□ Espolvoreamos con sésamo tostado y el eneldo fresco picado y decoramos con la piel de lima y una ramita de eneldo en el centro de cada rosa y servimos directamente.



Deliciosos!!!

