

# 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...

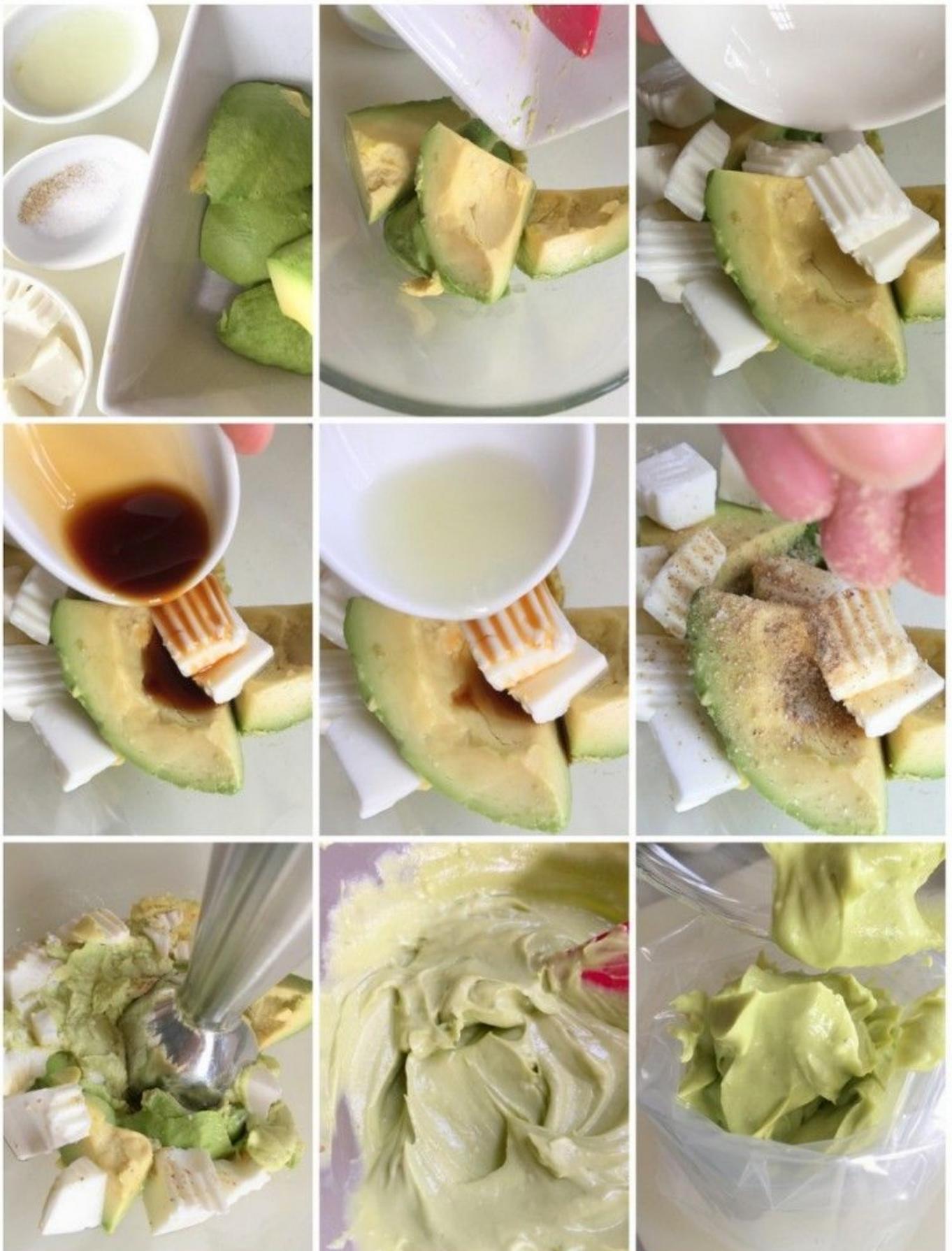
Un bol mediano  
Batidora tipo minipimer  
Manga pastelera con boquilla estrellada  
Lengua de silicona



## **Tiempo de preparación: 15 minutos**

### **Elaboración**

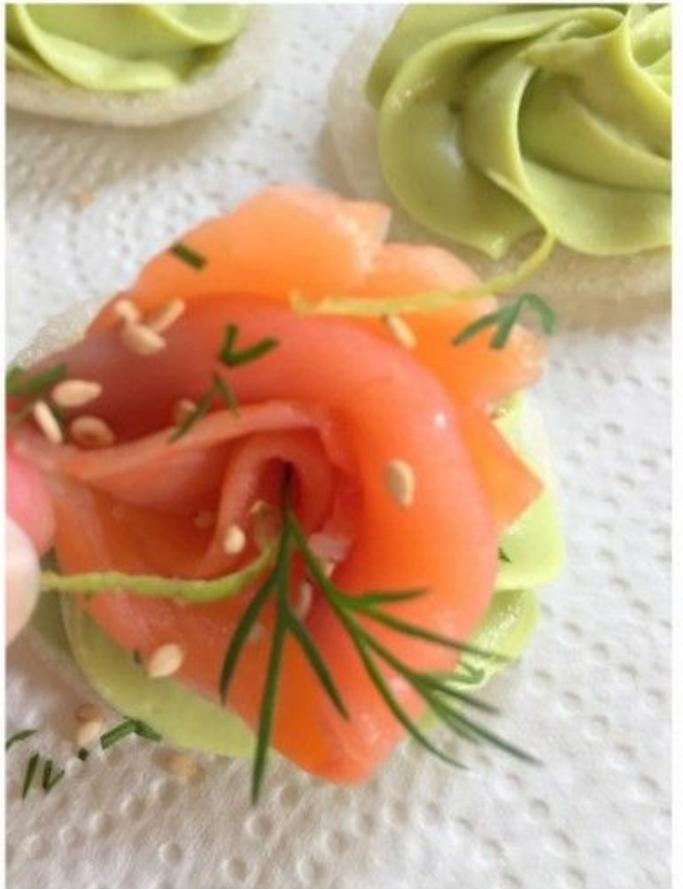
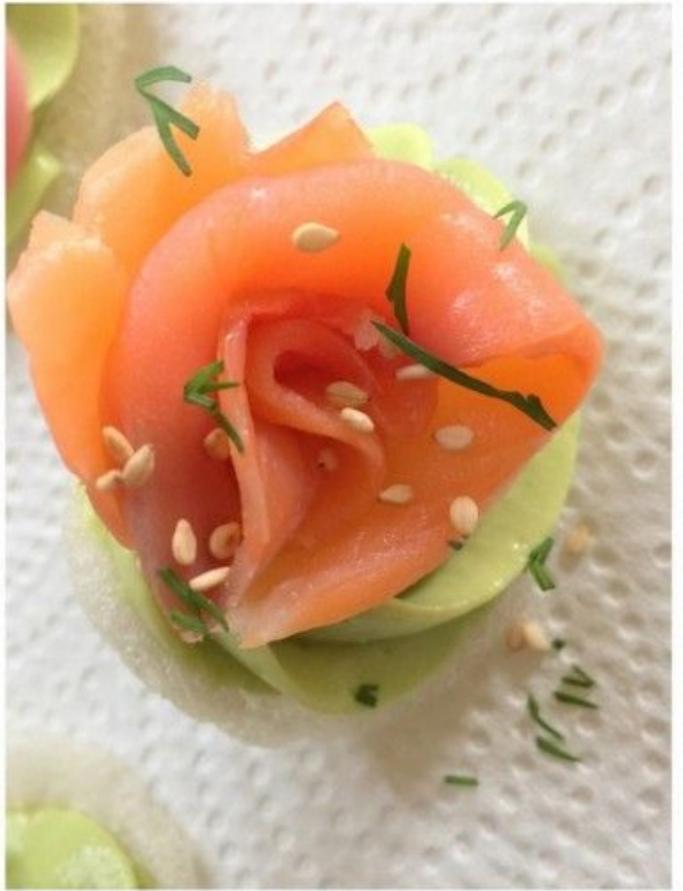
□ Ponemos en el bol el aguacate con el queso fresco, la salsa de soja, el zumo de lima, la sal y pimienta y trituramos con la batidora hasta tener una crema fina y sin grumos que pondremos en la manga pastelera con ayuda de la lengua de silicona.



□ 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!!!

