Bombones de salmón ahumado



Bombones de salmón ahumado

De todos los aperitivos que he preparado, como soy amante del salmón ahumado, este se lleva el primer premio. Por lo rico que está y lo fácil que es de preparar.

Sólo vas a necesitar 2 ingredientes, salmón ahumado y queso.

En este caso he utilizado mousse de queso con nueces. Puedes utilizar el relleno que prefieras, pero este lo vas a tener listo en 15 minutos y quedarás genial con tus invitados.

Eso si, tendrás que tener una cubitera redonda para darle la forma de bombón .

Y si además utilizas una cucharada parisina el trabajo lo vas a simplificar también .

El salmón dejalo antes a temperatura ambiente y despega las lonchas con cuidado de no romperlas. La mousse de queso con nueces, cuanto más fría mejor.

Vamos a por la receta , ya que no hay mucho más que contar.

INGREDIENTES:

Para una cubitera. Las cantidades son aproximadas, ya que depende del tamaño de la cubitera.

– 300 gr de salmón ahumado.

– una tarrina de mousse de queso con nueces. 150 gr.

PREPARACIÓN :

Paso 1:

Deja el salmón a temperatura ambiente para poder separar las lonchas con facilidad y que no se rompan.



Bombones de salmón ahumado

Paso 2:

Vamos a rellenar cada uno de los huecos de la cubitera con salmón, siempre dejando en los laterales una parte sobrante

para después cerrar.



Bombones de salmón ahumado

Paso 3:

Con ayuda de una cuchara parisina , ponemos queso en cada

hueco del salmón ahumado, totalmente a rás , asi podemos cerrarlo después y que quede bien el resultado.



Bombones de salmón ahumado y queso con nueces

Vamos haciendo el mismo procedimiento con cada uno de los huecos y cerramos por todos los lados.



Bombones de salmón ahumado y mousse de queso con nueces

Paso 4:

Cuando cerremos todos , taparemos con papel de aluminio o film transparente. Y pondremos peso encima para que se compacte.



Bombones de salmón ahumado

Podéis preparar las cantidades que queráis . Después siempre al congelador al menos una hora para desmoldar con facilidad . Yo voy sacando los que necesito.

Desmoldar y dejar a temperatura ambiente para que se reblandezca. Toda una delicia , un bocadito gourmet .



Bombones de salmón ahumado y mousse de queso con nueces