



Ensalada salmón ahumado y pepino

Ingredientes

- 200 g salmón ahumado
- 1 cebolla pequeña
- 12 rabanitos
- 3 pepitos medios
- 50 g mayonesa
- 1 cucharita mostaza
- 25 cc nata líquida
- 4 pepinillos
- 8 cebollitas en vinagre
- aceite
- sal
- pimienta
- vinagre.

Preparación

Picar el salmón, la cebolla, 4 rabanitos y los pepinos en juliana y unir con la mayonesa, la mostaza y la nata .

Mezclarlo todo muy bien y reservarlo en la nevera mientras decoramos el plato .

PRESENTACION DECORACIÓN: Cortamos los pepinos en rodajas y los ponemos en el plato en forma de rosetón .

Cortamos igualmente los pepinillos en abanico y los colocamos con una cebollita e intercalamos un rabanito entre cada pepinillo .

Aliñar con el aceite, el vinagre, la sal y la pimienta .

Una vez aliñado y decorado, ponemos la ensalada de salmón ahumado encima del pepino, con un molde para darle forma .

Servir tibio .

.