

Mousse de Salmón Ahumado con Jamón Ibérico Navidul

Mousse de Salmón Ahumado con Jamón Ibérico Navidul

Ingredientes:

- 6 lonchas finas de jamón Ibérico Navidul.
- 150 gramos de salmón ahumado.
- ¼ litro de crema fresca.
- 4 hojas de gelatina.
- 4 cucharadas de salsa de tomate.
- 1 ½ cebolla.
- 1 taza de brandy.
- Sal y pimienta.

Elaboración:

1. En una cacerola poner la mantequilla y rehogar en ella la cebolla picada muy fina, añadir luego el salmón, la sal, la pimienta, la salsa de tomate y el brandy.
2. Cocinar hasta que se haya evaporado el alcohol; agregar las hojas de gelatina previamente remojadas.
3. Pasar la mezcla por un mixer hasta lograr una crema suave. Será necesario dejar reposar la crema hasta que se enfríe para que alcance el sabor indicado.
4. Batir la crema fresca con una pizca de sal y pimienta blanca, agregar esta crema a la preparación anterior removiendo lentamente, dejar reposar unas dos horas aproximadamente.
5. Pasado ese tiempo, coger las lonchas finas de Jamón Ibérico Navidul y extender sobre ella el mousse y finalmente enrollar.

Nº Comensales: 4.

Dificultad: Fácil.

Tiempo: 30 minutos.

