Panna cotta de salmón ahumado

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Flor Roja

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Entrante
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Moderna
Coste: Medio

Descripción:

Ahi va una recetita de un rico aperitivo.

Ingredientes para 8 personas :

- •400 ml de nata (yo le puse 200 ml y 200 ml de leche)
- •200 grms de salmón ahumado
- •2 hoja de gelatina
- •eneldo (la receta original es con cilantro)
- • pimienta blanca • sal

Preparación:

Paso 1

Infusionamos la nata con una ramita de eneldo y la llevamos a ebullición, una vez que hierva retiramos del fuego y colamos. Añadimos las hojas de gelatina en caliente (puestas previamente en remojo hasta que se ablanden). Agregamos a la nata infusionada, el salmón y trituramos hasta conseguir una textura homogenea. Posteriormente rectificamos de sal y añadimos pimienta. Para finalizar, hechamos en los vasitos y dejamos refrigerar por lo menos 4 horas.