

Receta de Rollitos de Salmón y Marisco

15 Dic 2016



Buenos días a tod@s, y siguiendo con los preparativos para estas fiestas, hoy os dejo estos **Rollitos de Salmón con marisco** que resultan muy ricos y podéis prepararlos como entrantes para la cena de Navidad.

Ingredientes

- Salmón ahumado en lonchas (400grs)
- Queso Philadelphia (200grs)
- Palitos de cangrejo (12 palitos)
- Langostinos cocidos (12)
- Atún en aceite (una lata)
- Huevos cocidos (dos)
- Eneldo (al gusto)
- Salsa tártara
- Lechuga (una)

Modo de Preparación

1. Preparar lo primero el relleno, en un bol poner el queso, un poco de salmón cortado en tiritas, los palitos de cangrejo picaditos, los langostinos también picados, el atún escurrido y desmigado y los huevos cocidos picaditos
2. Mezclarlo todo muy bien y reservar
3. Coger una loncha de salmón ahumado y poner un poco del relleno en un extremo, enrollarlo formando un rollito y después rellenar bien los extremos y reservarlos
4. Realizar la misma operación con todas las demás lonchas de salmón
5. Colocar en una fuente una cama con la lechuga bien picadita y echarle un poco de salsa tártara u otra que os guste
6. Poner encima los rollitos de salmón y espolvorearlos con eneldo molido o picado
7. Servir fresquitos y....buen provecho!!!