

Receta de Rollitos De Salmón Y Espárragos

22 Abr 2014



Buenos días, quiero dar mi enhorabuena a todos los que les haya tocado algún pellizquito en el Sorteo de Navidad y a los que no, pues decirles que tendremos que esperar otro año más, mientras tanto os dejo esta receta que está muy rica y os alegrará el paladar.

Ingredientes

- Espárragos blancos
- Salmón ahumado en lonchas
- Espinacas u otra verdura (lechuga, tomates cherrys etc.)
- Cebolla
- Azúcar moreno

Modo de Preparación

1. Hacer un rollo con uno o dos espárragos y una loncha de salmón y reservar
2. Caramelizar la cebolla, picándola finita y dejándola pochar lentamente con un poco de aceite, una pizca de sal, unas cucharadas de azúcar moreno y unas gotas de limón, hasta que quede reducida
3. Picar y lavar la verdura y colocar en una fuente
4. Colocar los rollos de espárragos con el salmón, y poner la cebolla caramelizada encima y... buen provecho!!!!