SALMÓN AHUMADO CON BLINIS Y SALSA DE ENELDO

Ingredientes:

Salmón ahumado

Blinis:

½ sobre de levadura rápida de panadero
50 grs. de agua templada
100 grs. leche
100 grs. harina
1 huevo
una pizca de sal
una pizca de azúcar
35 grs. mantequilla derretida

Salsa:
2 yemas
2 dl. aceite de girasol
4 cucharadas de azúcar + 2 cucharadas de agua (=almíbar)
sal, pimienta
1 chorrito de limón
1 cucharada de mostaza amarilla
1 cucharada de eneldo picado

Para decorar: huevas de mújol, anchoas picaditas, alcaparra, hojas de eneldo…

Elaboración:

Blinis:

Diluir la levadura en dos cucharadas de agua templada, mover con un tenedor hasta que se disuelva completamente y añadir una cucharada de harina para que espese.

Poner en el fondo de un bol la levadura, encima la leche, la harina, la yema, el resto del agua, la sal, el azúcar y la mantequilla derretida. Mezclar bien.

Dejar fermentar en sitio templado $\frac{1}{2}$ hora, hasta que doble el volumen. Añadir la clara a punto de nieve.

Ir haciendo los blinis, con pequeñas cantidades de masa, sobre sartén engrasada.

Salsa: Poner en un recipiente las yemas con la sal, el limón, la mostaza y la pimienta. Ir añadiendo poco a poco el aceite como en una mayonesa. (Podemos sustituir por lactonesa o mayonesa industrial a la que añadimos la mostaza).

Añadir por último, el almíbar tibio. Terminar poniendo el eneldo picado. Salpimentar.

Montaje o presentación:

Partir el salmón en lonchas muy finas, enrollarlas en forma de flor y colocarlas encima de los blinis. Acompañar con salsa. Decorar al gusto.