



SALSA CREMOSA PARA SALMÓN AHUMADO

Para 4 comensales

400 g de salmón precortado

La salsa:

250 g de queso fresco tipo Quark

160 ml de aceite de oliva v. e.

80 ml de zumo de limón

40 g de miel

0,1 g de eneldo

20 g de mostaza antigua "de Meaux"

sal y pimienta blanca

PREPARACIÓN:

1---Triturad el Quark con el zumo de limón y la miel

2---Añadid el aceite despacio, os debe quedar montada como una mayonesa con la ayuda de la túrmix

3---Añadid la mostaza, la sal, la pimienta y el eneldo y reservad en nevera

PRESENTACIÓN:

Servid el salmón a cortes en platitos individuales y a parte -en un bol- la salsa cremosa, así cada comensal la disfrutará a su gusto.

Carme Rusalleda, Navidad 2020