

ENTRADA DE SALMON AMOLDADA



Ingredientes

- 2 Huevos duros
- 1 Zanahoria cocida
- 1 Tarro de salmón en conserva
- ½ Taza aceitunas picadas
- 2 Cucharaditas rasas gelatina sin sabor
- 1 Caja chica de CREMA LARGA VIDA NESTLÉ 200 ml (refrigerada durante mínimo 5 horas)
- Sal, pimienta
- Ensalada de lechugas para acompañar

Preparación

1.- Pela y corta los huevos duros en cuartos, déjalos en el fondo de un molde individual (levemente aceitados para desmoldarlos fácilmente). Aparte pela y corta la zanahoria en cubos pequeños y deja en un bowl, añade el salmón desmenuzado como así también las aceitunas, remueve para distribuir bien los ingredientes.

2.- Aparte, hidratada la gelatina en ¼ taza de agua tibia casi caliente, espera a que se disuelva bien. Enseguida, bate la CREMA LARGA VIDA NESTLÉ en un bowl hasta espumarla y condimentala con un poco de sal y pimienta a gusto, aparta un poco de crema y agrega la gelatina disuelta y remueve bien, añade esta mezcla al resto de la crema y bate rápidamente hasta homogenizar.

3.- Vierte la crema a la mezcla inicial de zanahoria con salmón y aceitunas, revuelve suavemente hasta homogenizar todo. Vierte la preparación sobre los moldes individuales y lleva refrigeración durante una hora hasta que tomen mayor textura. Una vez listos, desmolda con cuidado y sirve de inmediato acompañado con una ensalada de lechugas.



Dificultad:
Media



Porciones:
5



Tiempo:
30 minutos

Información Nutricional

Energía:	314 Kcal
Proteínas:	20.9 g
Grasa Total:	24.0 g
Colesterol:	198, mg
H. de Carbono:	4.2 g
Fibra Dietética:	0 g
Sodio:	561 mg