



DENTELLE DE SALMÓN

Ingredientes:

- 200 ml de agua
 - 125 gr de aceite
 - 25 gr de harina
 - Salmón ahumado
 - Huevas de pescado
 - Salsa tártara
 - Eneldo
-

Elaboración:

1. Para empezar en el vaso de una túrmix ponemos el agua, el aceite y la harina.
2. Tritura todo bien hasta que todos los ingredientes queden mezclados y pasa la mezcla a un biberón.
3. En una sartén antiadherente pon una base de la mezcla que tenemos en el biberón, has de hacer una circunferencia y lo de dentro como si hicieras una espiral.
4. Deja que se evapore el agua hasta que forme la dentelle. Retira la sartén del fuego y con ayuda de una espátula retira de la sartén.
5. Pon la dentelle sobre un papel absorbente para que recoja el aceite que pueda soltar y reserva.
6. Finaliza toda la masa del biberón y decora con el salmón, huevas de pescado, eneldo y la salsa tártara.