

Rollitos de salmón con Primeros Brotes Deluxe

🕒 20 minutos

🍴 Fácil

👤 2 personas

✓ INGREDIENTES

- ❑ 1 Pack de Primeros Brotes Deluxe
- ❑ 20 g de cebollino
- ❑ 30 g de alcaparras
- ❑ 50 g de rabanitos
- ❑ 50 g de pepinillos
- ❑ 200 g de queso crema
- ❑ 200 g de salmón ahumado
- ❑ Eneldo fresco
- ❑ Pimienta negra en grano
- ❑ Zumo de limón
- ❑ Sésamo negro
- ❑ Aceite de oliva virgen extra
- ❑ Mostaza a la antigua
- ❑ Sal



1 Pica la mitad de los rabanitos y todos los pepinillos escurridos en pequeños cubos. Parte el resto de los rabanitos en láminas. Corta el cebollino fino.



2 Añade el queso crema en un cuenco e incorpora los rabanitos, los pepinillos, el cebollino y un poco de eneldo picado. Añade una pizca de sal, pimienta y zumo de limón. Remueve suavemente hasta integrar los ingredientes.



3 Extiende las lonchas de salmón sobre una tabla de corte. Reparte en el centro de cada una la mezcla de queso crema, unas hojas de primeros brotes y enróllalos. Termina los rollitos con un poco de sésamo negro por encima.



4 Dispón los primeros brotes en un plato, añade rabanitos laminados y alcaparras. Prepara la vinagreta mezclando aceite de oliva, zumo de limón, eneldo picado y mostaza. Remueve hasta que se emulsione.



5 Añade los rollitos de salmón sobre los primeros brotes y termina con unos hilos de vinagreta de eneldo sobre la ensalada.

Productos de esta receta



Pack de Primeros Brotes Deluxe

