

Rollitos de salmón con pesto

🕒 30 minutos

📏 Fácil

👤 4 Personas

✓ INGREDIENTES

- ❑ 1 pack de Mezclum Florette
- ❑ 300 g de salmón ahumado
- ❑ 12 gambas
- ❑ 1 granada
- ❑ Remolacha cortada en dados
- ❑ 1 diente de ajo
- ❑ 20 g de albahaca
- ❑ 50 g de parmesano rayado
- ❑ 100 ml de aceite de oliva
- ❑ 50 g de anacardos
- ❑ 200 g de mahonesa para 100 g de pesto



Haz el pesto mezclando todos los ingredientes necesarios y tritúralos hasta conseguir la textura deseada.

Después, mezcla el pesto con la mahonesa.



Pela las gambas y pínchalas en una brocheta.

Después, cuécelas en agua hirviendo con sal durante dos minutos.



Estira el salmón ahumado a modo carpaccio a lo largo para, posteriormente, hacer rollitos.

Píntalo con la mahonesa de pesto y pon las gambas encima.

Después, enróllalo y déjalo enfriar.



Aliña tu ensalada con la remolacha, la granada y un chorro de aceite de oliva.



Corta los rollitos de salmón con un grosor de unos 3cm y colócalos en un plato con un punto de mahonesa de pesto por encima.

Después, acompaña el plato con tu ensalada Florette.

Productos de esta receta



Mezclum Florette

