

Mousse de salmón ahumado

Ingredientes:

- 100 g de salmón ahumado
- 150 g de queso de Burgos
- 1 cucharadita de ketchup
- langostinos (para decorar)
- sal y pimienta

Preparación:

Se pasa el salmón por la batidora hasta conseguir una masa homogénea.

Se añade parte del queso de Burgos a cucharaditas y se vuelve a pasar por la batidora. Cuando la masa esté ya más blanda, se añadirá el ketchup y se volverá a dar otra pasada.

Se incorpora el resto del queso de Burgos con cuidado, con un movimiento vertical de abajo arriba.

Se corrige la sal y, si se desea, se le añade pimienta. Se vierte la mezcla en un molde forrado de aluminio o en cualquier otro recipiente.

Servir el mousse de salmón ahumado decorado con un langostino