

## CANELONES DE SALMON AHUMADO

Receta núm. 156

### INGREDIENTES (para 4 personas)

- 200 g de salmón ahumado en lonchas
- 1 chorrito de salsa de soja
- 1 chorrito de oporto
- 1/4 l de agua
- 2 g de agar Pronagar (medio sobre)
- 2 latas de atún (80 g) en aceite.
- 400 g de queso cremoso tipo Philadelphia
- Perejil picado

### Para la salsa:

- 6 cucharadas de aceite de oliva virgen
- 2 cucharadas de vinagre de Jerez
- 4 pepinillos
- 10 aceitunas negras sin hueso
- 2 cucharadas de alcaparras
- Sal y pimienta negra recién molida



### ELABORACION

Se pone a calentar el agua con Pronagar, oporto y soja durante 2 minutos. Se retira del fuego y se extiende en un molde, intentando que quede lo más fino posible, del grosor de una hoja. Enfriar.

Se rellenan las lonchas de salmón ahumado con una crema hecha con el queso, el atún, el perezil y la pimienta. Doblar en forma de canelón.

Desmoldar la gelatina de Pronagar sobre una tabla. Poner encima un canelón y envolverlo con la gelatina, cortar y colocarlo en el plato. Salsear alrededor con el picadillo.

**Salsa:** Picamos todos los ingredientes y se lo incorporamos a la vinagreta (aceite, vinagre y sal).



GRUPO  
BODEGAS  
OLARRA

# INNOVACIÓN Y TRADICIÓN, EL VÍNCULO QUE NOS UNE



D.O.C.a. RIOJA

Bodegas Olarra



D.O.C.a. RIOJA



VINOS DE LA TIERRA DE CASTILLA



GRAN  
SELECCIÓN

ÚNASE A NUESTRO CLUB  
y disfrute de sus ventajas. Infórmese sin compromiso.

Teléfono de atención al cliente: 902 13 10 44 • [www.grupobodegasolarra.com](http://www.grupobodegasolarra.com)