RecetaKA

AROS DE SALMÓN Y GAMBAS (TAPA)

Ingredientes para 8 porciones: 150g aprox. de lomo de salmón / pimienta / sal / de aceite de oliva / 100g de langostinos cocidos / 200g aprox. de trocitos de salmón ahumado / un poco de rúcula – **Para la base:** 150g de galletas saladas / 30g aprox. de rúcula / 30g aprox. de canónigos / 2 cdas. aceite de oliva – **Para la salsa tártara:** 1/4 de cebolla / 1 cda. de alcaparras / 12 pepinillos en vinagre / 2 huevos cocidos de tamaño grande / 3 cucharadas de mayonesa / 1 cucharada de queso crema





Elaboración

1. Salpimentamos los trozos de salmón.
2. Ponemos una sartén con ½ cucharada de aceite a fuego medio-bajo y cocemos los trozos de salmón 3' por cada lado. Queremos que se haga en el interior pero no se queme por fuera.
3. Apagamos y retiramos el salmón y reservamos.
4. Picamos las galletas saladas. Incorporamos la rúcula y los canónigos, 1 cda. De aceite de oliva y picamos todo junto hasta que se integren. Si es necesario añadir aceite. Reservamos
5. **Preparando la salsa tártara:** picamos bien finita la cebolla y la colocamos en un bol grande.
6. Picamos los pepinillos y las alcaparras bien finitos y lo añadimos todo al bol.
7. Rallamos los huevos cocidos sobre el bol.
8. Añadimos la mayonesa y el queso crema. Mezclamos todo hasta que se integre.
9. Picamos finamente los langostinos y los añadimos a la salsa.
10. Desmigamos el salmón con las manos, desechamos la piel e incorporamos al bol y mezclamos bien hasta que se integre perfectamente.
11. Utilizamos aros de 8cm de diámetro y 4cm de altura y repartimos las migas en el fondo. Presionamos para lograr una base firme.
12. Rellenamos con la salsa. Con una cuchara aplastamos y presionamos para tener una superficie pareja.
13. Añadimos trocitos de salmón ahumado picado.
14. En el medio ponemos un langostino cocido y decoramos con una hoja de rúcula.
15. Tiramos del aro hacia arriba y lo quitamos.
16. Servimos.

Red de Escuelas de Cocina Infantil

Nota: *Al cocinar los niños tendrán que realizar tareas que no siendo realizadas con cuidado, conllevan riesgos (cortar, hervir, pelar...). Aunque en La Escuela aprenden a realizarlas con prevención, es importante que en casa los padres* ***supervisen, ayuden y se diviertan*** *cocinando con los niños*

Red de Escuelas de Cocina Infantil