



Consejo del chef

Mientras, juntar en un bol el chile, con el ajo en polvo y un poco de azúcar y cuando esté caliente, verter directamente y esperar a que deje de burbujejar. Servir acompañando a los rollitos.

Raciones para 2

450 gr Salmón fresco

1 Cebolleta

20 gr Pepinillo

10 gr Alcaparras

½ cucharadita Mostaza Dijon

½ cdita Mirin

½ cda Mayonesa

Sal

Pimienta

1 Aguacate

1 Lima

5 Obleas de arroz

Mayonesa

Huevas de pescado

Brotes de guisante

2 cdas Copos de chile

1 cdita Ajo en polvo

1 cdita Azúcar moreno

1 Para la salsa, cortar el salmón en dados y reservar en un bol. Añadir la cebolleta, el pepinillo y las alcaparras, todos bien picados.

2 Mezclar con la mayonesa, la mostaza, el mirin y reservar durante 15 minutos. Mientras, triturar el aguacate con el zumo de una lima.

3 Mojar las obleas de arroz durante 10 segundos, perfilar los bordes en una tabla previamente engrasada y llenarlas primero con el aguacate machacado y después con la mezcla de salmón.

4 Doblar las obleas formando unos rollitos y emplatar. Decorar con mayonesa, unas huevas de pescado y brotes de guisante.

5 Para la salsa, calentar el aceite hasta que empiece a humear con cuidado de que no llegue a quemarse.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/canelones-frios-de-salmon-y-aguacate/>

