Canelones fríos de salmón y aguacate



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 burbujear. 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 rellenarlas 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/