

Gravlax de salmón con remolacha

COOKING
LOVERS

Raciones para 1

1 lomo
Salmón

Panecillos para canapés

1 taza
Azúcar

2 tazas
Sal

1/2 taza
Pimienta

1 taza
Remolacha

Ralladura de limón

2
Yemas de huevo

Pimienta

Mantequilla

- 1** Mezcla los ingredientes secos (el cacao, la harina, la levadura...) en un bol. En otro bol mezcla la mantequilla, la vainilla y añade los huevos uno a uno mientras remueves. Junta los ingredientes de ambos boles y amasa hasta que tengas una mezcla homogénea.
- 2** Una vez que tengas la masa déjala enfriar en el frigorífico todo el tiempo que puedas, si puede ser una noche entera mucho mejor.
- 3** Después de sacar la masa, pre calienta el horno a 200º C y mientras haz pequeñas bolas y ponlas sobre papel vegetal, en una bandeja de horno. Cuando las tengas espolvoréalas con azúcar glas y hornea durante 10 minutos.
- 4** ¡Ya las tienes! Recuerda enfriarlas en una rejilla antes de comértelas.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/gravlax-de-salmon-con-remolacha/>

