

BLINIS COM SALMÃO FRESCO



Revista
Dez. | Jan. 06

Fotos: Nuno Campos
Chef: Boris Schijvens

PARA 8 PESSOAS

Tempo de preparação: 15 min.

Tempo de cozedura: 5 min.

INGREDIENTES

200 g de filetes de salmão fresco, sem pele e sem espinhas • 8 Blinis • 2 colheres de sopa de crème fraîche • Sumo de 1 limão • 2 colheres de sopa de champanhe (Veuve Cliquot) • 8 espargos miniatura cozidos • Caviar para a decoração

PREPARAÇÃO

Corte o salmão em fatias muito finas com uma faca afiada • Regue as fatias de salmão com o sumo do limão e o champanhe e salpique com um pouco de sal • Deixe marinar (“cozinhar”) durante cinco minutos • Barre um Blini com um pouco de crème fraîche • Cubra com um pouco de salmão e decore com os espargos e o caviar • Ideal como entrada • Deve ser servido com champanhe bem fresco

ALMANCIL: Av. 5 de Outubro 271 • Almancil • Tel.: 289 351 440
GALÉ: Sítio Vale do Rabelho • Guia • Albufeira • Tel.: 289 583 950
WWW.APOLONIA.COM

Ápolónia
SUPERMERCADOS