

CREMA DE REMOLACHA, SALMÓN AHUMADO Y CHANTILLY DE ENELDO

INGREDIENTES (para 4 personas)

2 remolachas naturales	150 g de salmón ahumado
1 patata	20 g de eneldo
1 cebolla	Aceite de oliva
150 ml de nata líquida	Pimienta
400 ml de caldo de verduras	Sal

ELABORACIÓN

Cortamos la remolacha, la patata y la cebolla a trozos pequeños y las rehogamos en una cazuela con un poco de aceite de oliva durante unos minutos.

Cubrimos el contenido con el caldo de verduras y cocemos durante 20 minutos hasta que los ingredientes estén pochados.

Incorporamos en un bol la cebolla y la remolacha y un poco de sal y pimienta, y trituramos bien con la ayuda de una batidora.

Pasamos la crema resultante por un colador chino para que quede una textura bien fina.

Montamos la nata y añadimos el eneldo muy bien picado y una pizca de sal.

Cortamos el salmón ahumado a tiras.

Servimos la crema en un plato con una cucharada de nata por encima y las tiras de salmón ahumado.