

Rollitos de Salmón ahumado rellenos de Gulas con vinagreta de tomate

INGREDIENTES: (para 4 personas)

- 100 gr de cebolleta cortada en cuartos
- 2 huevos duros pelados
- 75 gr de aceitunas sin hueso
- 150 gr de tomate (cortado en cuartos y sin pepitas)
- 150 gr de palitos de cangrejo
- 200 gr de gulas
- 250 gr de salmón ahumado en lonchas finas
- un pellizco de sal
- 25 gr de azúcar
- 150 gr de aceite de oliva virgen
- 50 gr de vinagre de vino

PREPARACIÓN:

Ponemos en el vaso la cebolleta y las aceitunas y trituramos 4 segundos a velocidad 4.

Apartamos a un bol grande y reservamos.

Echamos al vaso sin lavar los palitos de cangrejo y los huevos y trituramos otros 3 segundos a velocidad 4. Sacamos del vaso y lo ponemos en el bol anterior.

Con el vaso limpio echamos el tomate y trituramos 4 segundos a velocidad 4. Acto seguido incorporamos el aceite, el vinagre, el azúcar y la sal y programamos 8 minutos, temperatura 100, velocidad 1.

Terminado este tiempo dejamos templar esta vinagreta o incluso se puede usar fría del todo. Mientras mezclamos las gulas con los ingredientes reservados en el bol. Sobre cada loncha de Salmón, colocamos una porción de la mezcla anterior y enrollamos. Servimos los rollitos salteados con la vinagreta.