



Ingredientes para 4 personas

- 2 pepinos
- 100 gr de salmón ahumado
 - 2 pimientos verdes
- 100 grs. de nata para montar
 - 20 trocitos de jengibre
- salsa Wasabi o salsa de soja
 - aceite de oliva
- opcional cómo adorno: nueces peladas, hinojo y puerro.

Barquitas de Pepino y Salmón

Cortar el pepino a lo largo y vaciar de pulpa y semillas, cortarlo en rombos de unos 5 cm. de longitud. Cortar el salmón en tiras de medio centímetro de ancho. Montar la nata. Freír o asar el pimiento en tiras pequeñas. Sobre cada trozo de pepino, poner una tira de pimiento, una porción de nata montada y finalizar con una tira de salmón rellena de unos trocitos de jengibre. Añadir un cordón de salsa Wasabi o salsa de soja ligada con aceite de oliva. Se puede adornar con trozos de nuez, hinojo o puerro picado.

