

Qué fácil es cocinar con

  
COOKING CHEF



# Rollitos de salmón y ensaladilla rusa

6 rollitos



Accesorios necesarios:



Tiempo:



## Ingredientes

- 150 gr. de ensaladilla rusa
- 6 láminas de salmón ahumado
- 6 hojas de cebollino (cintas finitas)
- 2 huevos
- 2 pepinillos en vinagre (opcional para decorar)
- 1 cucharada de aceite de oliva

## Preparación

1. Coloca el huevo en el bol cubierto con agua fría y programa 13 minutos a una temperatura de 110°C. en posición 3 de remover.
2. Una vez cocidos, pártelos en 2 trozos y rállalos en el procesador de alimentos con el disco de picar grueso.
3. No saques el huevo rallado. A continuación pica los pepinillos.
4. En cada lámina de salmón añade ensaladilla rusa y enrolla formando un cilindro. Para mantenerlo unido, anuda con el cebollino.
5. Para servir monta una camita de la mezcla de huevo y pepinillo. Coloca encima los rollitos.
6. Con una brocha, pincela la superficie de los rollitos con aceite de oliva para que no se resequen y ofrezcan un aspecto brillante y apetitoso.