

CANAPÉS COM MOUSSE DE SALMÃO COM PIMENTÃO DA ABIMA

INGREDIENTES

SALMÃO:

Salmão: 350 gramas de salmão fresco
1 dente de alho amassado
1 colher das de sobremesa de caldo em pó para peixe
1 colher das de sopa de tomilho limão fresco
50 ml de vinho branco seco
3 colheres das de sopa de cebola cortada em cubinhos
Azeite para regar

MOUSSE:

Mousse: 150 gramas de ricota bem fresca
200 gramas de creme de leite ou iogurte light
1 colher das de sopa de maionese light
100 gramas de cream cheese ou requeijão de consistência firme
1 colher das de sopa de catchup picante
1 pimentão vermelho refogado rapidamente (200 gramas)
Sal, pimenta, noz moscada e temperos a gosto
350 gramas de salmão fresco assado sem pele e sem espinhas
1 sachê de gelatina incolor dissolvida em ½ xícara das de chá de água fria e aquecida em banho-Maria
¼ de xícara das de chá de pimentão vermelho refogado, sem pele e sem sementes (opcional)
1 colher das de café de pimenta dedo de moça, cortada em fatias finas (opcional)

MODO DE PREPARO

SALMÃO PARA O PREPARO DA MOUSSE:

Salmão para o preparo da mousse: Tempere o salmão e deixe marinar por 15 minutos.
Coloque em um refratário, regue com azeite e leve para assar em forno médio por aproximadamente 15 minutos.

MOUSSE:

Mousse: Bata todos os ingredientes no processador ou liquidificador e leve para gelar em forma retangular untada ou forrada com papel alumínio. Deixe gelar por 5 horas, desenforme, corte em fatias e monte os canapés

decorando com tomatinho cereja, folhas de manjerição, salsa, cebolinha ou endro fresco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55069-canapes-com-mousse-de-salmao-com-pimentao-da-abima.html>