

Blinis con Salmón, Rusia. (Cena de Navidad Worldwide)

Los **Blinis** son unas riquísimas tortitas muy consumidas en las cocinas rusa, ucraniana, bielorrusa y polaca, y sirven como base para ingredientes tanto dulces como salados. En este caso los hemos preparado con salmón ahumado y sucedáneo de caviar (más asequible); una mezcla explosiva y deliciosa que puede combinarse muy bien con champán.

INGREDIENTES

Para la masa de los blinis (cantidad para 12 tortitas):

1 huevo M

175 ml de leche

125 gr de harina

40 gr de mantequilla

40 gr de azúcar

1/2 sobre de levadura en polvo

Sal

Para el relleno:

1 tarrina de crema de queso

250 g de salmón ahumado

1 bote de caviar **Mujjol** (sucedáneo de calidad)

PREPARACIÓN DE LOS BLINIS

En un bol tamizamos la harina y la levadura, agregamos el azúcar y un poquito de sal. Después añadimos la leche, el huevo y la mantequilla. Batimos muy bien hasta que quede una masa homogénea. Tapamos el bol y lo dejamos en la nevera durante media hora.

Ponemos una sartén, que engrasaremos un poquito, a fuego medio. Para hacer cada blini se echan dos cucharadas de la masa en la sartén, primero una y después otra justo en el centro de la primera, así quedarán más esponjositas. Cuando se doren un poquito los bordes les damos la vuelta.

Una vez hechos los **blinis** los rellenamos con los ingredientes, en esta receta hemos usado como base la crema de queso y luego le hemos puesto el caviar y el salmón laminado. También los hemos espolvoreado con un poquito de eneldo picado para darle color.