

Salmón ahumado relleno de Hinojo

Ingredientes

6 lonchas de **salmón ahumado**

2 bulbos de **hinojo**

2 limones

4 cucharadas de aceite de oliva virgen

1 vaso de caldo de pescado

1 vasito de nata ligera

125 g de sucedáneo de caviar

Sal y pimienta recién molida

Preparación

Cortamos las lonchas de salmón en seis trozos con forma de círculo. Reservamos.

Eliminamos las partes fibrosas de los bulbos de hinojo reservando las ramitas para decorar después. Partimos en filetes la parte restante de los bulbos, los lavamos y escurrimos.

Preparamos zumo con uno de los limones.

En una sartén salteamos los filetes a fuego fuerte durante 6 a 8 minutos, salpimentamos, añadimos el caldo y el zumo de limón; lo hervimos durante 30 o 40 minutos a fuego lento hasta que se forme una compota. Reservamos.

Ponemos un cacito con la nata a fuego lento, junto con el zumo del otro limón, sal y pimienta y le picamos las ramitas verdes que teníamos reservadas. Lo mareamos durante 5 a 8 minutos.

Montamos las lonchas de salmón rellenas como se ve en la foto añadiendo una cucharada de la compota de hinojo y una cucharadita de caviar. Le ponemos por encima también otra cucharadita de caviar. Servimos acompañadas de la salsa.