

# Tarama de salmón ahumado

## Ingredientes:

SALMÓN AHUMADO	300 G
MANTEQUILLA	150 G
NATA LÍQUIDA	450 G
SAL, PIMIENTA	



	Ingredientes	Peso	Acción	 Ajuste del calor	 Velocidad	 Tiempo	Orificio de la tapa	Observaciones
<b>1</b>	<b>Salmón</b>	300 g	Poner en la cuba	-	Pulse 1500 rpm	3 a 4 impulsos	Abierto	
	<b>Mantequilla</b>	150 g						
	<b>Sal</b>	-						
	<b>Pimienta</b>	-						
<b>2</b>	<b>Nata (en chorrito)</b>	450 g	Añadir	-	3500 rpm	1 min	Abierto	
<b>3</b>			Conservar en un lugar fresco Ponerlo en una manga pastelera con una boquilla acanalada Untar el tarama en picatostes	-	600 rpm			Probar y rectificar la sazón.



### CONSEJO DEL CHEF

Utilizar salmón ahumado salvaje, que será menos graso que el de cría y más sabroso.