

# MINI ROLLITOS DE PEPINO Y SALMÓN AHUMADO.



10-12 rollitos.



15-20 minutos.

## Ingredientes

- 1 pepino grande.
- 150g de salmón ahumado.
- 100g de queso crema.
- Unas ramas de eneldo fresco.
- Sal y pimienta al gusto.



## Preparación

Lava bien el pepino y córtalo en tiras finas a lo largo con un pelador de verduras.

Extiende las tiras de pepino sobre una superficie plana y sécalas con papel de cocina para eliminar el exceso de humedad.

Coloca una loncha de salmón ahumado sobre cada tira de pepino, asegurándote de que cubra toda la longitud de la tira.

En un bol pequeño, mezcla el queso crema con un poco de sal y pimienta al gusto. Pon una capa fina de queso crema sobre el salmón ahumado.

Con cuidado, enrolla cada tira de pepino con el salmón y el queso crema, formando pequeños rollitos.

Coloca los rollitos en una bandeja o plato de servir y mételos en la nevera durante 30 minutos para que se enfríen.

Una vez estén listos para servir, coloca los rollitos en un plato bonito y **acompañalos con un vaso de Vermut de Falset Blanco.**