

# MINI ROTLLETS DE COGOMBRE I SALMÓ FUMAT



10-12 rotllets.



15-20 minuts.

## Ingredients

- 1 cogombre gran
- 150g de salmó fumat
- 100g de formatge crema
- Unes branques d'anet fresc
- Sal i pebre al gust



## Preparació

Renta bé el cogombre i talla'l en tires fines al llarg amb un pelador de verdures.

Estén les tires de cogombre sobre una superfície plana i asseca-les amb paper de cuina per eliminar l'excés d'humitat.

Col·loca una llesca de salmó fumat sobre cada tira de cogombre, assegurant-te que cobreixi tota la longitud de la tira.

En un bol petit, barreja el formatge crema amb una mica de sal i pebre al gust. Posa una capa fina de formatge crema sobre el salmó fumat.

Amb cura, enrotlla cada tira de cogombre amb el salmó, i el formatge crema, formant petits rotllets.

Col·loca els rotllets en una safata o plat de servir i posa'ls a la nevera durant 30 minuts perquè es refredin.

Un cop estiguin llestos per servir, col·loca els rotllets en un plat bonic i **acompanya'ls amb un got de Vermut de Falset Blanc.**