

ROTLLETS DE SALMÓ FUMAT

Per a 4 persones (uns 20 rotllets) :

400 gs. de salmó fumat
200 gs. nets de nous de Califòrnia
150g de formatge fresc de terrina

Filetejar el salmó en fulles fines (també es pot usar el que ja ve tallat) de manera que es pugui farcir.

Pelar i netejar les nous, procurant rentar-les una mica i secar-les bé. Trinxar-les finament i, amb l'ajut d'una forquilla, barrejar-les amb el formatge fresc, procurant que quedi una massa homogènia.

Tallar el salmó a trossos de la mida desitjada per enrotllar, anar posant-hi porcions de la massa de nous i formatge i fer els rotllets.