Tarama de salmão fumado

Ingredientes:

Salmão fumado	300 g
Manteiga	150 g
Natas líquidas	450 g
Sal, pimenta	

	Ingredientes	Peso	Ação	Regulação de aquecimento	Velocidade	Tempo	Orifício Tampa	Observações
1	**Salmão** **Manteiga** **Sal** **Pimenta**	300 g 150 g – –	Inserir na cuba	–	Pulse 1500 rpm 3000 rpm	3 a 4 impulsos 20 s	Aberto	
2	**Natas (fio)**	450 g	Acrescentar	–	3500 rpm	1 min.	Aberto	
3			Guardar no frio. Colocar num saco de pasteleiro com um bico dentado. Colocar o tarama sobre rodelas de pão torrado.	–	600 rpm			Provar e retificar o tempero.

DICA DO CHEFE

Utilize salmão fumado selvagem: será menos gordo do que o salmão de viveiro e mais saboroso.