Canapé de salmão curado com creme azedo

Rendimento
33 porções (3 unidades por porção).

Tempo de preparo
00:30

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Filé de salmão (sem pele e sem espinhos)	1 kg	1 kg
AJI-SAL® CHURRASCO	2 colheres (sopa)	40 g
Açúcar	4 colheres (sopa)	48 g
Queijo cremoso	2 xícaras (chá)	400 g
Suco de limão	2 colheres (sopa)	30 ml
Torrada	33 unidades	66 g

Modo de Preparo

1. Faça o salmão curado: em um bowl pequeno, coloque o AJI-SAL® Churrasco e o açúcar, e misture. Disponha o salmão em uma assadeira, e envolva os dois lados com a mistura preparada previamente. Cubra com plástico-filme e reserve na geladeira por 12 horas.

2. Enquanto isso faça o creme azedo: em um bowl médio, coloque o queijo cremoso e o suco de limão, e misture. Transfira para um saco de confeitar com bico liso e médio (cerca de 1 cm de diâmetro). Reserve na geladeira até o momento da montagem.

3. Descarte o líquido e o excesso de sal depositado na superfície do salmão. Corte em fatias com 0,2 cm de espessura, e arranje-as em um recipiente limpo para que não grudem.

4. Monte o canapé: sobre cada torrada, coloque uma fatia de salmão e pingue o creme azedo. Repita o processo com o restante dos ingredientes. Sirva em seguida.