



WAFFEL CON SALMONE, MAIONESE DI AVOCADO E BACON CROCCANTE

Ingredienti

120 gr. di zucchero
120 gr. di latte tiepido
120 gr. di burro
250 gr. di farina 00
20 gr. di zucchero a velo
20 gr. di lievito
3 uova

Salmone
Avocado
Olio di semi
Pancetta steccata
Sale nero
Olio evo

Procedimento

Imburrare con burro spray la teglia per i waffel.
Nel cutter i rossi, il latte, il lievito e la farina per ultima.

Montare i bianchi da soli con un pizzico di sale. (per preparazioni dolci aggiungere noce moscata o cannella o arancia grattugiata.)

La consistenza è quella di una crema pasticcera a cui va aggiunto il bianco montato a neve, incorporandolo dal basso verso l'alto.

Riempire una tasca da pasticciare e far riposare in frigo almeno 30 minuti.

Maionese

Tagliare l'avocado a metà (dal lato lungo) e con un cucchiaino eliminare la parte superficiale più scura (più matura) e ricavare la parte più verde.

Aggiungere succo di lime (o di limone), sale, pepe, olio e frullare con minipimer.

Salmone

Asciugare il filetto di salmone con carta assorbente da cucina, eliminare eventuali spine e tagliarlo in trancetti.

Sul waffel:

salmone crudo, quenelle di avocado, sale affumicato, poco pepe, peperone crusco sbriciolato.