



### INGREDIENTES:

- 50 gramos de aceitunas negras deshuesadas
- 200 gramos de jamón York
- 200 gramos de salmón ahumado
- 250 gramos de leche
- 20 gramos de mantequilla
- 30 gramos de maicena
- 1 pellizco de pimienta
- 1 pellizco de nuez moscada
- 150 gramos de nata
- 50 gramos de agua
- 1 sobre de gelatina en polvo (10 gramos)
- 1 pimiento morrón (para decorar)

### PREPARACIÓN:

1. Ponga las aceitunas en el vaso y trocee programando **2 segundos, velocidad 5**. Retire del vaso y reserve.

2. Ponga en el vaso, el jamón y el salmón y programe **5 segundos, velocidad 5**. Retire del vaso y reserve con la aceitunas.

3. Prepara una bechamel espesa poniendo en el vaso la leche, la mantequilla, la maicena, la sal, la pimienta y la nuez moscada. Programe **3 minutos, temperatura 100 grados, velocidad 2**. Los primeros segundos programe **velocidad 5** para integrar bien los ingredientes, luego baje a

**velocidad 2**

- .
- 4. Añada la nata, las aceitunas, el jamón y el salmón reservado.
- 5. Vierta en una taza o bol pequeño los 50 gramos de agua junto con la gelatina en polvo, removiendo bien con una cuchara para disolverla, y añádala al vaso. Programe **20 segundos, velocidad 5**

.

Vuelque la preparación en un molde de corona o similar y reserve en el frigorífico.

- 6. Cuando esté frío, desmóldelo en una fuente. Puede bañarlo con una mayonesa ligera y decorar con aceitunas, pimiento morrón, etc.