



canapés de salmón con queso fresco

ingredientes

- 100 gr. de salmón ahumado
- 75 gr. de queso de Philadelphia
- 10 almendras tostadas y picadas
- 1 cebolleta pequeña picada
- Pimienta y Sal
- Tostas de pan melba
- Papel film

manos a la obra

- Hacer una crema con el queso, las almendras picadas y la cebolleta picada. Salpimentar.
- Extender una lámina de papel film. Colocar encima las lonchas de salmón en sentido horizontal y montadas un poco una sobre la otra.
- Extender una capa fina de la crema, con una espátula, sobre la mitad del salmón. Enrollar el salmón con la ayuda del papel film y guardar en la nevera para que endurezca, bien envuelto en film.
- Cortar en rodajas con un cuchillo de sierra y disponer sobre las tostadas de pan.
- El rollo de salmón se puede dejar hecho con 1 ó 2 días de antelación.

RECETA PARA: 4 PERSONAS
LISTO EN: 20 MINUTOS
DIFICULTAD: BAJO
IDEAL PARA: APERITIVO