



## Bagel de Salmón Nature

Esta receta de bagel de [Salmón Nature, sin ahumar](#), es ideal para un desayuno al más puro estilo neoyorquino, un brunch, una merienda o para una comida o cena ligera.

Como ya sabrás, el bagel es un pan de forma circular con un característico agujero en su centro. Puede rellenarse de multitud de ingredientes, pero sin duda, uno de nuestros favoritos es el que os presentamos a continuación, con queso en crema y nuestro Salmón noruego Nature. Una receta fresca, ligera, sabrosa y con un gran aporte de Omega-3, ¿te animas a prepararla?

RECETA MARTIKO (4 personas)

Preparación:

Cortar los bagel por la mitad y tostarlos ligeramente por la cara interior en una sartén con mantequilla.

Untar el queso crema en el interior del bagel (puede sacarse el queso crema unos minutos antes del frigorífico para que sea más fácil de untar).

Disponer el Salmón Nature sobre el queso crema y acabar con el eneldo y unas hojas de temporada al gusto (pueden ser rúcula, canónigos, brotes de hoja de roble, berros...).

Recomendamos sacar también el salmón del frigorífico unos

VER RECETA EN LA WEB >>

Una receta  
elaborada por:



bosque  
culinary  
center

### AUTOR

Martiko

### ESTACIÓN

Primavera-Verano

### PRODUCTO

Salmón Nature

### OCASIÓN

Diario

### INGREDIENTES

2 paquetes de 80 g de Salmón Nature Noruego Premium Martiko ([Comprar online](#))

200 g de queso crema

4 bagels

C/s de mantequilla

C/s de eneldo

Hojas de temporada al gusto (rúcula, canónigos, brotes de hoja de roble,

# Martiko

15 minutos antes de su consumo para apreciar mejor todos sus matices organolépticos (sabor, textura, olor, color...).

Una vez listo el relleno, colocamos la parte superior del bagel y servimos.

berros...)