



Salmón noruego sobre brioche con crema idiazábal

¿Es posible triunfar con un entrante tan delicioso sin dedicar apenas tiempo en la cocina? Sí, sin duda, lo es. Y para muestra, esta receta de salmón ahumado noruego sobre brioche y crema Idiazábal.

La clave para lograrlo: cocinar con cariño e ilusión, utilizando siempre ingredientes de calidad que garanticen su éxito.

Esta receta es perfecta para lucirla en cualquier ocasión. La combinación de nuestro [Salmón Ahumado Noruego Premium](#) con el toque dulce del brioche y el punto salado y cremoso que aporta el queso Idiazábal es ¡exquisita!

Te contamos a continuación el paso a paso de esta sencillísima receta. ¡Verás qué delicia!

RECETA MARTIKO (4 personas)

Preparación:

Calentar la nata en un cazo, incorporar el queso y triturar con túrmix. Reservar en frío en un biberón de cocina.

Cortar el brioche en 4 porciones de forma rectangular.

VER RECETA EN LA WEB >>

Una receta elaborada por:



AUTOR
Martiko

ESTACIÓN
Otoño-Invierno

PRODUCTO
Salmón ahumado

OCASIÓN
Diario

INGREDIENTES

160 g de salmón ahumado ([Comprar on line](#))

280 g de brioche de mantequilla

200 g de nata líquida

50 g de queso Idiazábal

C/s de mantequilla

Martiko

En una sartén, tostar las porciones de brioche por todas las caras con mantequilla.

Disponer sobre las tostas de brioche el salmón ahumado y finalizar con la salsa de queso al gusto.