



Salmón ahumado Premium sobre pan soplado relleno de queso

RECETA MARTIKO (4 personas)

Preparación:

Picar cebollino y reservar. En un bol, poner el queso crema, añadir la mitad del cebollino picado y mezclarlo.

Coger el pan soplado y hacer un agujero en su parte inferior para poder rellenarlo con la crema de queso y cebollino que hemos preparado. Para hacerlo, podemos ayudarnos de una manga o biberón de cocina.

Una vez rellenos los panes, colocar sobre cada uno, una lámina de salmón ahumado. Acabar con una gota de aceite de oliva y cebollino picado por encima, para decorar.

VER RECETA EN LA WEB >>

Una receta
elaborada por:



AUTOR

Martiko

ESTACIÓN

Otoño-Invierno

PRODUCTO

Salmón ahumado

OCASIÓN

diario

INGREDIENTES

120 g de Salmón ahumado noruego Premium Martiko ([Comprar online](#))
4 ud de pan soplado
80 g de queso crema
C/s de cebollino
C/s de aceite de oliva virgen extra (AOVE)