Bocaditos de pan de centeno



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Perejil picado: 4 cdas.
Cebolla rallada: 1 Unidad
Baguette de centeno: 1 Unidad
Raíz de rábano picante: 2 cdas.
Queso Crema: 1 Tazas
Caviar negro: A gusto
Sal y Pimienta: A gusto
Huevos duros: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Escurra bien la *cebolla* rallada.
- Corte la baguette en rodajas derechas.
- Separe las yemas de las claras de *huevo* duro.
- Pise las yemas y condimente con sal.
- Pique bien chiquito las claras.
- Coloque el queso *crema* en un bowl y condimente con sal y pimienta
- Agregue luego la raíz de *rábano* picante y mezcle.

Armado

- Unte las rodajas de pan de **centeno** con el queso *crema*, luego encima coloque *cebolla*, la clara, la yema, espolvoree con *perejil* picado y el caviar.

Presentación

- Sirva en una fuente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bocaditos-de-pan-de-centeno