elGourmet

Conos de Salmón

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cebolleta picada: 1 unidad
Nueces: 1 Puñado
Pimienta Negra: c/n
Sal: c/n
Menta: 1 Manojo
Pepino: 1 unidad
Plancha de masa de pizza preparada cuadrada: 1 unidad
Salmón ahumado: 100 Gramos

Preparación de la Receta

- Precalentar el horno a 210 grados.
- Cortar la masa de pizza en tiras y enrollar cada una formando un cordón muy largo.
- Enrollar el cordón sobre un cornete metálico comenzando por abajo
- Ponerlos en la bandeja y hornear unos 15-18 minutos hasta que estén dorados.
- Dejar enfriar sin los cornetes metálicos.

Relleno

- Picar en cuadraditos muy pequeños el pepino y las nueces y lo ponemos en un bol.
- Picar finamente el **salmón** ahumado, la *menta* y la cebolleta y añadir al bol.
- Añadir el queso *crema* y mezclar bien todo.
- Salpimentar.
- Rellenar los conos con nuestra *crema* de queso.
- Servir.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/conos-de-salmon