

Crocante de queso y papines

Tiempo de preparación: 25 Min



Ingredientes

Papines: 400 gr.

Queso en hebras: 250 gr.

Para la crema

Queso Crema: 350 gr.

Pepinillos: 200 gr.

Mostaza: 1 Cucharada

Para la cubierta

Palta: 1 Unidad

Limon: 1 Unidad

Salmón ahumado: 250 gr.

Preparación de la Receta

- Tomar Cada uno de los papines precocidos y aplastarlos con la ayuda de una taza o un plato.
- En una sartén bien caliente, ubicar una cama de queso en hebras seco, tipo parmesano.
- Dejar que se derrita un poco y ubicar por encima los papines aplastados.
- Esperar hasta que el queso esté tostado y se despegue de la sartén.
- Voltear sobre un plato de modo que quede el queso arriba.

Para la crema

- Mezclar el queso *crema* con los pepinillos en *vinagre* picados.
- Sumar la *mostaza* y esparcir una capa de la *crema* sobre el crocante.
- *Pelar* y cortar una *palta* y ubicarla por encima.
- Terminar con dos *fetas* de *salmón* ahumado.