Huevos con salmón, manzanas y krein



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Salmón Ahumado en fetas: 150 g
Manteca clarificada: 2 cdas.
Leche: 1/2 Taza
Pimienta: A gusto
Huevos: 4 Unidades

Crema

Queso Blanco: 2 cdas.
Krein: 1/2 cda.
Sal y Pimienta: A gusto
Puré de manzana: 1 Taza

Varios

Tostadas de pan dulce: 6 Unidad
Ciboulette: A gusto

Preparación de la Receta

Procedimiento

- Lleve a fuego lento un recipiente con los huevos, la leche y la *manteca*, bata hasta que obtenga una textura cremosa y se forme una capa.
- Pique el ciboullete, reserve

Crema

- En un bowl coloque el puré de *manzana* junto con el queso blanco, el kreim, condimente con sal y pimienta, mezcle.

Armado

- Retire el recipiente con los huevos del fuego, condimente con pimienta.

Presentación

- En un plato coloque la tostada, el **salmón**, la *crema* y una porción de huevos revueltos y por ultimo añada el ciboullete, condimente con pimienta.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/huevos-con-salmon-manzanas-y-krein