

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 ciboulette, condimente con pimienta.

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