

Piadina de salmón, ricota, ralladura de lima y espinacas



Ingredientes

Piadina: 1 Unidad

Salmón ahumado: 300 Gramos

Ralladura De Lima : 1 Unidad

Aceite de oliva virgen extra: A Gusto

Ricota: 250 Gramos

Espinacas baby: 100 Gramos

Eneldo: A Gusto

Sal y Pimienta: A Gusto

Preparación de la Receta

Para Elaboración

- Mezclar el queso la ralladura de lima.
- *Aliñar* con un poco de aceite de oliva, sal y pimienta.
- Tostar ligeramente las piadinas y cubrir cada una con la mezcla de queso, las lonchas de **salmón** y las espinacas baby.
- Terminar con *eneldo* fresco picado por encima.

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/piadina-de-salmon-ricota-ralladura-de-lima-y-espinacas>