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 Guasto
Ricota: 250 Gramos
Espinacas baby: 100 Gramos
Eneldo: A Guasto
Sal y Pimienta: A Guasto

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