Pintxo de puerros, salmón, huevas y langostino



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Rodajas de pan: 12 Unidades
Salmón ahumado: 12 Fetas
Mayonesa: 2 cdas.
Cebolla Chica: 1 Unidad
Caviar rojo: 100 g
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Langostinos cocidos: 6 Unidades
Perejil: Hojas
Puerros: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Tueste levemente el pan de un solo lado.
- Pique el *puerro* y la *cebolla* y transparente en sartén con aceite caliente por 6 a 8 minutos.

Presentación

- Coloque sobre los panes una capa de las verduras, una lamina de **salmón** ahumado y sobre el mismo una roseta de *mayonesa*, apoyada en ella medio langostino *cocido* y a un costado las huevas de *trucha*.
- Decore con una hoja de *perejil*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pintxo-de-puerros-salmon-huevas-y-langostino