

Pintxo de serrano y caviar

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Huevas de salmón: 60 g

Rodajas de pan tostado: 10 Unidades

Mayonesa: 2 cdas.

Kanikama: 4 Unidades

Jamón crudo: 5 Fetas

Lechuga: 2 Hojas

Varios

Aceite verde:

Preparación de la Receta

- Pique el *kanikama* y mezcle con *mayonesa*.
- Corte las hojas de *lechuga* en pequeños trozos con las manos.
- Unte el pan tostado con *mayonesa* y coloque el *jamón* crudo y las hojas de *lechuga*.
- Sobre la *lechuga* añada la mezcla de *kanikama* y termine con las *huevas de salmón*.
- Rocíe con *aceite verde* y sirva.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pintxo-de-serrano-y-caviar>