

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 Jamòn 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