

Pinxto de salmón y chatka

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Kanikama: 150 g

Salmón ahumado: 10 Fetas

Perejil picado:

Gajos de limón a vivo:

Rodajas de pan: 10 Unidades

Huevo: 1 Unidad

Sal: Una pizca

Aceite de girasol: 2 cdas.

Preparación de la Receta

- Con ayuda de un tenedor, deshilache el *kanikama*.
- En un procesador coloque un *huevo*, sal, añada aceite y procese hasta lograr una *mayonesa*.
- Coloque el *kanikama* en un bowl y añada la *mayonesa*. Revuelva bien.
- Tome una feta de **salmón** ahumado y corte en cuadrados parejos.
- Coloque la *mayonesa* de *kanikama* en el centro, envuelva y coloque sobre una *rodaja* de pan.
- Decore con gajos de *limón* y *perejil*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pinxto-de-salmon-y-chatka>