

Tarteletas crujientes de salmón

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Huevo: 1 Unidad

Yogurt Natural: Cantidad necesaria

Eneldo: Cantidad necesaria

Salmón: 200 g

Aceto balsámico: Cantidad necesaria

Harina: 100 g

Naranja en jugo: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Para comenzar, disponemos en un bowl el *huevo* y la *harina* y mezclamos hasta conseguir una mezcla homogénea que podamos amasar.
- A continuación, espolvoreamos la mesa de trabajo con *harina* y estiramos sobre ella la masa con un *palillo* de amasar. Cortamos en círculos.
- Después, freímos los discos de pasta en una *cacerola* con abundante aceite. Cuando estén listos, los escurrimos en papel absorbente.
- Por otro lado, picamos el **salmón** y lo aliñamos con una pizca de sal, un chorrito de aceite de oliva y el *jugo* de media *naranja*.
- Para terminar, colocamos el pescado en forma de montañita encima del disco de pasta frita. Añadimos un poco de yogurt por encima, regamos con aceto balsámico y decoramos con *eneldo* picado.
- Servimos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tarteletas-crujientes-de-salmon>