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