

Tostadas de salmón ahumado

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Jugo de Limón: 1 cda.

Sal y Pimienta: A gusto

Tostadas: Cantidad necesaria

Salmón: 8 Láminas

Queso Crema: 1 Tazas

Ralladura de limón: 1 cdita.

Eneldo: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Pique el *eneldo*.
- Corte las laminas de **salmón** en tres.

Armado

- Mezcle en un bowl el queso *crema* junto con la sal, pimienta, el *eneldo*, la ralladura y el *jugo* de *limón*.
- Coloque en cada tostada un copete de la mezcla anterior y por encima un rollito de *salmón*.

Presentación

- Sirva en una fuente y decore con *eneldo*. Acompañe con tragos a gusto.

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