Verdes con salmón ahumado y queso brie



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Salmón Ahumado en fetas: 300 g
Pimienta Negra en grano: A gusto
Sal y Pimienta: A gusto
Masa:
Queso Brie: 300 grs.
Tomillo: A gusto
Tomates cherry rojos: 2 Tazas

Vinagreta

Sal: A gusto
Aceite De Oliva: A gusto
Escarola fina: A gusto
Lechuga morada: A gusto
Nueces: 3 cdas.
Aceto balsámico: A gusto
Ciboulette picado: A gusto
Lechuga mantecosa: A gusto

Preparación de la Receta

- Corte los tomates cherry por la mitad al bies.
- Corte el queso brie en bastones.

Vinagreta

- Lave las hojas verdes.
- Pique las nueces groseramente.
- Coloque en un recipiente el *ciboulette* picado junto con las nueces, sal, aceite de oliva y aceto balsámico.

Armado

- En una sartén saltee los tomates cherry durante unos minutos previamente condimentados con sal, pimienta, *tomillo* y aceite de oliva.
- Machaque los granos de pimienta.
- Estire la masa con la maquina o con un palote logrando un espesor fino, luego corte en porciones irregulares, como si fueran galletas.
- Coloque en una placa para horno y espolvoree con la pimienta molida, aplaste suavemente con la mano y cocine en horno a 180ºC durante 5 minutos aproximadamente.
- Coloque las hojas verdes en un recipiente y condimente con la vinagreta, mezcle.

Presentación

- Coloque en un plato una porción de las hojas verdes, acompañe con los tomatitos cherry, bastones de queso brie, *fetas* de **salmón** ahumado e intercale en las hojas una galleta
- Decore con la salsa de nueces.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/verdes-con-salmon-ahumado-y-queso-brie