



Minisándwiches de salmón

Ingredientes (para 1 ración)

Pan de molde sin corteza

Un trozo de salmón

Pepino

Tomate

Crema de queso

Aceite de oliva virgen

Elaboración

1. Pelar y cortar a rodajas finas el pepino y el tomate.
2. Cocer el salmón (al vapor, al microondas o salteado en una sartén con un poco de aceite). Dejar enfriar y desmenuzar.
3. Espesar la crema de queso en una rebanada de pan de molde, poner encima las rodajas de pepino y de tomate. Aliñar con aceite de oliva. Disponer el salmón desmenuzado.
4. Acabar de montar el sándwich con más crema de queso en la otra rebanada de pan, tapar y servir.