

ENTRADAS

BRUSCHETAS DE SALMÓN AHUMADO PALTA Y MANGO



Ingredientes:

- Salmón ahumado
- Tostadas masa madre
- 300 gr de queso crema de cabra
- 3 paltas
- 1 cebollín cortado pequeño
- 1 atado de ciboulette cortado pequeño
- 1 mango en cubos
- ½ taza de almendras fileteadas
- Aceite de oliva
- Pimienta
- Mermelada de ají
- Sésamo negro

Preparación:

Salmón ahumado, las tostadas son de [@mazzamoma](#) de pan de masa madre.

Poner en un Bowl 300 grs de queso crema de cabra, 3 paltas, 1 cebollín cortado pequeño con verde incluido, 1 atado ciboulette cortado pequeño ,1 mango en cubos y 1/2 taza de almendras fileteadas. Aliñar con aceite de oliva, sal más pimienta y mezcla todo sin moler mucho.

Hacer las tostadas con aceite de oliva en una plancha o parrilla para que queden crocante y doradas. Cubrir con la mezcla de palta y terminar con una o dos lonjas de salmón ahumado. Terminar con mermelada de ají y sésamo negro.

