

ENTRADAS

BRUSCHETTAS DE SALMÓN AHUMADO Y DURAZNO GRILLADO



Ingredientes:

- 150 g de queso crema
- 2 cucharadas de cibulette picado
- 2 cucharadas de almendras laminadas
- Ralladura de 1/2 limón
- 1/2 cucharadita de jengibre rallado
- Durazno
- Aceite de oliva
- Láminas de salmón ahumado
- Tostadas
- Palta
- Berry que más te guste
- Sésamo negro
- Almendras laminadas

Preparación

- Mezclar 150 g de queso crema + 2 cucharadas de cibulette picado + 2 cucharadas de almendras laminadas + ralladura de 1/2 limón + 1/2 cucharadita de jengibre rallado y hacer una pasta.
- Cortar un durazno en rebanadas y grillar en una plancha o sartén con un poco de aceite de oliva bien caliente.

Estirar las láminas de salmón ahumado y cubrir con la pasta de queso crema. Poner una rebanada de durazno grillado en uno de los extremos y enrollar.



- Poner las tostadas en una bandeja, cubrir con un trozo de palta y luego poner el rollo de salmón, decorar con zanahoria o el Berry que más te guste y terminar con sésamo negro y las almendras laminadas.
- Puedes usar ciruelas secas o damascos turcos en vez de duraznos grillados si no quieres hacerlos.

