



RECETA

MOSAICO DE SALMÓN AHUMADO

ÑAM ÑAM



INGREDIENTES

1. 200 grs Salmón Ahumado interfoliado
2. 1taza de crema fresca / 1 huevos
3. ½ bandeja de Champiñones (Picados en Cubitos pequeños, Aprox. 0,5 cms Por lado)
4. 1 unid. Zapallo Italiano (Picar la cascara en Cubitos pequeños, Aprox. 0,5 cms Por lado)
5. 1 unid. Tomate (Pelado y Picado en Cubitos pequeños, Aprox. 0,5 cms Por lado, sin pepas)
6. ½ frasco Alcaparras / Hojas de cilantro picado

PREPARACIÓN

1. Disponer las láminas de salmón en la base de un plato principal (que entre en la cámara del microondas).
2. Esparcir sobre este, los champiñones, el zapallo italiano y el tomate picado. Aparte mezclar el huevo y la crema con la ayuda de un batidor.
3. Bañar el salmón con las verduras. No es necesario poner sal, ya que el salmón ahumado tiene suficiente. Cocinar en potencia alta por 2,5 minutos. Reposar por 1 minuto más. Retirar del horno.
4. Agregar las alcaparras escurridas y el cilantro . Servir inmediatamente.
5. También puede cocinarse en horno convencional. Aproximadamente 10 minutos en horno caliente (180 grados). Optativo: si se quiere, se puede reemplazar la crema por leche, en ese caso agregar un huevo mas.

PROVECHO

