

Receta de Emparedados de Salmón y Mozzarella

06 Ago 2014



Buenos días a tod@s, en primer lugar quiero daros las gracias a tod@s por seguir diariamente esta Web de recetas y por todos los Me Gusta que vais poniendo, estoy muy agradecida, espero seguir contando con tod@s vosotr@s y vuestras amistades.

Para hoy os dejo esta riquísima receta de emparedados que seguro os va a encantar.

Ingredientes

- Pan de molde sin corteza (si puede ser rectangular)
- Salmón ahumado
- Queso mozzarella fresco
- Huevos

Modo de Preparación

1. Cortar la mozzarella en rodajas
2. Colocar sobre una rebanada de pan
3. Encima de la mozzarella, colocar el salmón ahumado
4. Tapar con otra rebanada y presionar un poco para que quede bien unido
5. Batir los huevos y rebozar los emparedados
6. Poner una sartén o plancha al fuego y cuando esté bien caliente, echar los emparedados
7. Darlos la vuelta que queden bien dorados por ambos lados
8. Acompañar de ensalada verde o unas rodajas de tomate natural con unas gotas de aceite y sal y....buen provecho!!!