

Receta de Flores de Salmón Ahumado

27 Nov 2017



Buenos días a tod@s, espero que hayáis pasado un estupendo fin de semana y para comenzar esta última del mes de Noviembre, nuestra amiga y seguidora **Isa Cortés**, nos recomienda estas bonitas y ricas **Flores de Salmón Ahumado**, nos cuenta que son facilísimas de preparar y además son ideales como aperitivo en comidas y reuniones familiares, seguro que nos gustarán a tod@s.

Ingredientes

- Pan de molde sin corteza
- Salmón ahumado en lonchas

Modo de Preparación

1. Con ayuda de un vaso, cortar tantos círculos de pan de molde como necesitéis según invitados
 2. Tostar los círculos en el horno o con tostador
 3. Partir el salmón en tiras no muy estrechas
 4. Enrollar las tiras desde un extremo hasta el final formando la flor
 5. Colocar una flor encima de cada círculo de pan tostado y colocar en una bandeja
 6. Servir y...buen provecho!!!
-