

Tapas de huevo frito y salmón ahumado



Tiempo de
preparación

20 min.

Porciones

1

Ideal para

Comida

Nivel

Fácil

Ingredientes

2 pza Huevo San Juan

2 pza Rebanadas de pan campesino

1 g Sal

100 ml Aceite de maíz para freír

2 pza Rebanadas de salmón ahumado

20 g Alcaparras picadas

2 pza Aceitunas rellenas de pimienta

2 pza Cebollitas cambray en vinagre

10 g Germinado de alfalfa

20 g Crema ácida

Preparación

- 1.- En una sartén agregar aceite y freír huevos por separado.
- 2.- Calentar en una sartén el pan, hasta dorar. Barnizar con la crema.
- 3.- Colocar sobre el pan el huevo y el salmón ahumado.
- 4.- En los extremos del pan o sobre el huevo y el salmón agregar las alcaparras, aceituna rebanada, la cebollita a la mitad y germinado.
- 5.- Servir inmediatamente.