Bastoncitos de salmón

Dificultad:

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 20min
Tiempo total: 35min , Número de porciones: **4**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: https://srecetas.es/bastoncitos-de-salmon

Preparación

Precalentar el horno a 180°C. Limpiar los filetes de salmón y cortar cada uno haciendo tiras aproximadamente de unos dos dedos de grosor. En un bol poner la harina, la sal y la pimienta, en otro bol batir los huevos, y en un plato, mezclar el queso parmesano con el queso rallado. Pasar cada uno de los bastones de salmón por el bol de la harina, después por los huevos y finalmente por el pan rallado con el queso parmesano. Colocarlos sobre una bandeja de horno engrasada previamente con un poco de aceite de oliva. Hornea durante unos 15 o 20 minutos hasta que estén dorados. Fuente: http://www.recetin.com

Ingredientes

- 4 rebanada/s Salmón
- 150 gramo/s Harina
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 2 Huevos
- 150 gramo/s Queso Parmesano
- 150 gramo/s Pan rallado
- 1 poco Aceite de oliva

Categorías

Cumpleaños, Todo el año, Costosa, Pescados y frutos de mar, Rápida, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Appetizer-Entrada