

Paté de salmón



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 10min

Tiempo total: 20min , Número de porciones: 1

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/pate-de-salmon>

Preparación

Cocinar el salmón fresco durante unos 10 minutos en agua hirviendo. Una vez esté cocido, sacarlo del agua y déjalo enfriar. Una vez esté templado, aplastar el salmón cocido con la ayuda de un tenedor. Cortar el salmón ahumado en trocitos, y mezclar con la ayuda de un tenedor los dos salmones junto con el queso crema. Añadir el cebollín, la sal (tenga cuidado que el salmón ahumado es salado) y la pimienta. Mezclar todo, y dejar reposar el paté durante una hora en la heladera. Servir bien frío con tostadas de pan casero. Disfrute!
Fuente: Recetin.com



Ingredientes

- 200 gramo/s Salmón
- 100 gramo/s Salmón
- 150 gramo/s Queso Crema
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 1 puñado/s Cebollín picado

Categorías

Navidad, Primavera, Verano, Todo el año, Costosa, Económico, Pescados y frutos de mar, Rápida, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Appetizer-Entrada