

Pincho de queso y salmón



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 15min , Número de porciones: 2

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/pincho-de-queso-y-salmon>

Preparación

Las rebanadas de pan debe tener aproximadamente 1.5 cm de espesor. Una vez listas, disponerlas en una fuente. Escoger filetes no demasiado grandes de salmón y poner en cada una de ellos una porción de queso untable, enrollar y colocar sobre cada rebanada de pan, y rematar cada una con una anchoa enrollada, poner encima de cada uno un palillo para que no se caigan y están listos.



Ingredientes

- 4 rebanadas Pan
- 4 rebanadas Salmón ahumado
- 4 Anchoas
- 4 cucharada/s Queso untable

Categorías

Un día normal, Año Nuevo, Día Especial, Todo el año, Aves y conejos, Exótica, Rápida, Ingrediente extra, Para/con niños, Familia, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Snacks