

# Volován relleno de Salmón Ahumado, Queso y Pepinillos



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Lettu **Recetizador:** helena sanz



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Entrante

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

puedes añadir eneldo o cebollino picado al queso crema para darle un toque diferente.

**Descripción:**

**Ingredientes para 6 personas :**

- Salmon ahumado
- Queso crema
- pepinillos
- Huevas de Lumpo negras
- 12 volovanes

**Preparación:**

## Paso 1

Rellena el volován con el queso para untar (tipo Philadelphia). Luego coge un trocito de salmón ahumado y enróllalo sobre sí mismo. Aprieta sobre el volován de forma que quede la mitad dentro del queso y la otra mitad fuera. Para terminar coge medio pepinillo, dale unos cortes a lo largo pero sin que se separen del todo las láminas y ponlo encima del salmón, decora con las huevas.