

REVUELTO CREMOSO DE SALMÓN AL ENELDO



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Alegna

Descripción:

Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Medio

Ingredientes para 4 personas :

- - 4 huevos
- - 100 ml de nata
- - 200 gr de salmón marinado al eneldo
- - 1 cucharada de eneldo y sal

Preparación:

Paso 1

Calentar a fuego muy lento los huevos batidos con una pizca de sal. Cuando estén ligeramente cuajados retirar del fuego, triturar con una máquina de cuchillas y añadir la nata. Cortar el salmón en tiras finas y mezclar con los huevos revueltos. Servir en copas o cuencos espolvoreados con el eneldo picado.