Volován relleno de Salmón Ahumado, Queso y Pepinillos

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
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 Philadelfia). 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.