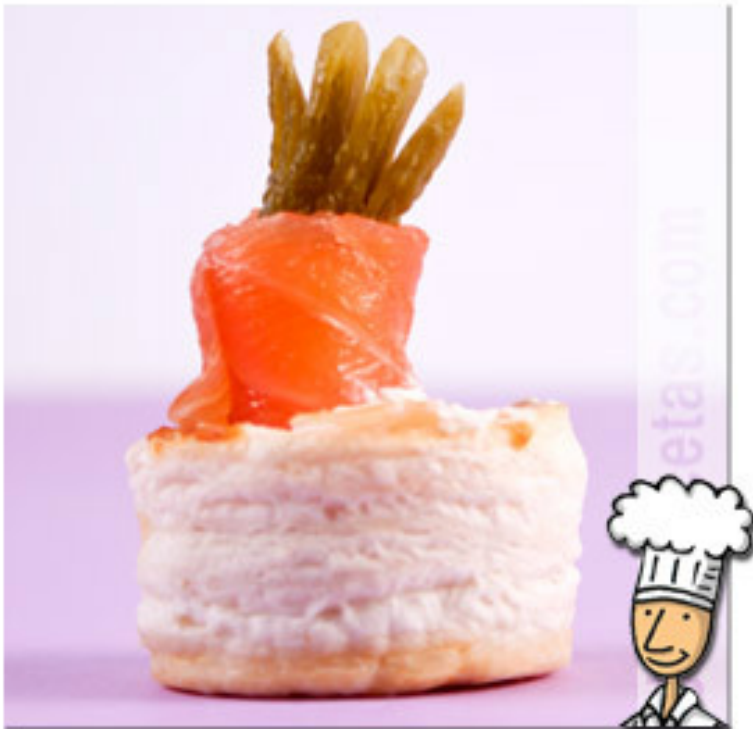


# Vulavanes de salmón ahumado



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

**Creador:** Paloma RK **Recetizador:** Isabel Lorenzo



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Aperitivo

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Creativa

**Coste:** Medio

## Descripción:

## Ingredientes para 4 personas :

- 1 paquete de salmón ahumado
- 1/2 cebolla
- vinagre de módena
- 2 cucharadas de miel
- huevo hilado
- 12 vulavanes medianos

## Preparación:

### Paso 1

Picar la cebolla todo lo fina que se pueda

### Paso 2

Mezclar las dos cucharadas de miel con un chorro de vinagre de módena. Tiene que quedar espeso y de color negro.

### Paso 3

**Montar los vulavanes poniendo una capa de salmón ahumado y un poco de cebollita, el huevo hilado y regar con la salsa de miel y módena.**