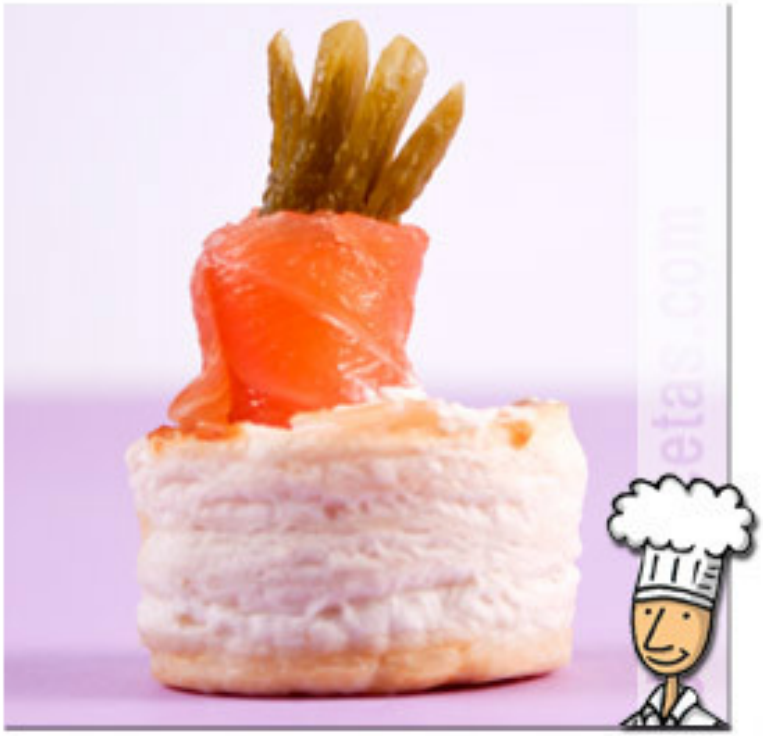
Vulavanes de salmón ahumado

Creador: Paloma RK **Recetizador:** helena sanz



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 salmòn 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.