

BOMBONES DE SALMON



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

Creador: Toque de Belén **Recetizador:** Begoña Castro



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Entrante

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Económico

El truco de esta receta:

El truco es coger unas ramas del campo y colocar los bombones como si fuera una flor

Descripción:

Hoy traigo un aperitivo muy fácil, muy rico y muy llamativo que sorprenderá a todos por lo bonito que es. Yo lo hice así, pero se puede presentar de la manera que más os guste. No pongo cantidades, porque dependerá del número de comensales.

Ingredientes para 4 personas :

- 1 paquete de salmòn ahumado
- queso feta O UN QUESO BLANDO QUE TE GUSTE
- QUESO SUAVE DE UNTAR
- Orégano y tomillo

Preparación:

Paso 1

PREPARACIÓN: Se mezcla el queso feta con un poco de queso desnatado suave, yo he utilizado tres parte de feta y una de queso suave, pero eso va al gusto de cada uno. Se bate, se añaden las hierbas (yo utilicé orégano y tomillo, pero cada uno puede utilizar lo que quiera), después se parte con un aro un redondel de salmón. Se pone una bolita de queso y se envuelve para que quede una pelotita de salmón. **MONTAJE:** Yo he utilizado unas hierbas que cogí en el campo, las he lavado bien y las he dispuesto como veis en la foto. Creo que queda muy bonito y está buenísimo.