

# BOMBONES DE SALMON



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

**Creador:** Toque de Belén **Recetizador:** pablo ororbia



**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.