

salmon con queso fresco y anchoas



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

Creador: karmela **Recetizador:** begoña cabarga



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Entrante

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

simplemente decorar el plato a tu gusto por que todo esta echo

Ingredientes para 2 personas :

- 4 trozos de queso de burgos
- 4 o 5 lonchas de salmon ahumado
- 1 lata de anchoas en aceite
- - Aceite - Sal
- Eneldo

Preparación:

Paso 1

una cena ligera