canapes de salmón aliñado

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

Creador: Cobra **Recetizador:** Isabel Lorenzo

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Aperitivo
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Moderna
Coste: Medio

El truco de esta receta:
podemos preparar tambien de arenque ahumado y de anchoas con el mismo aliño y así tenemos un plato variado de aperitivos

Descripción:

Otro canapé que va muy bien en una cena navideña.

Ingredientes para 4 personas :

- *4 lonchas grandes de salmón ahumado*
- *1 maduro de aguacate*
- *unas hojas lavadas de lechuga iceberg*
- *1/4 de cebolleta fresca*
- *1/2 de tomate*
- *al gusto de sal, aceite, vinagre*
- *varios de panecillos tostados*

Preparación:

Paso 1

para preparar la vinagreta picamos muy finito la lechuga, el aguacate, la cebolla y el tomate. le añadimos la sal, como 5 cucharadas de aceite de oliva y dos de vinagre, puede ser de manzana o de vino. ponemos un trozo de salmón sobre la rebanada de pan y ponemos el aliño por encima