Bolas de salmón rellenas de queso

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

Creador: Rober **Recetizador:** Lala Orange



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Aperitivo
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Económico

Descripción:

Un pintxo muy rápido con el que quedarás genial con tus amigos. ¡Anímate a hacerlo!

Ingredientes para 4 personas :

- 200 gramos de salón ahumado
- Queso de untar Philadelphia
- Pasas
- Nueces
- Soja

Preparación:

Paso 1

Abrimos unas cuantas nueces y las picamos bien. Lo mezclamos con el queso y con unas pasas

Paso 2

Abrimos el paquete de salmón ahumado y colocamos un trozo encima de papel fill. Le echamos un poco de queso y cerramos en forma de bola

Paso 3

Cuando esté hecha una bola abrimos el paquete y emplatamos. Lo hacemos así varias veces

Paso 4

Cuando hayamos hecho 8 le añadimos por encima un poco de soja