# Bolas de salmón rellenas de queso

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

**Creador:** Rober **Recetizador:** anina 1988



**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