

# Bolas de salmón rellenas de queso



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

**Creador:** Rober **Recetizador:** Pilarin



**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.  
¡Ánimate a hacerlo!

## Ingredientes para 4 personas :

- 200 gramos de salmón 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