

Wrap de salmón ahumado y gulas



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

Creador: Meseqemalaleche **Recetizador:** Cristina Terrón



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Moderna

Coste: Medio

El truco de esta receta:

Las tortitas son las que usamos para los burritos y fajitas.

Descripción:

Ingredientes para 2 personas :

- Espinacas
- Tortitas
- Queso de untar
- Salmon ahumado
- Gulas
- Eneldo picado
- Zumo de 1/2 limón

Preparación:

Paso 1

Hacemos las gulas en la sartén con el limón y el eneldo y un pelín de aceite y sal.

Paso 2

Untamos el queso, ponemos las espinacas lavadas, el filete de salmón ahumado y las gulas., enrollamos y listo.