Tartaletas de crema de queso envuelta en salmón.

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

Creador: Moria **Recetizador:** Vicky Fabregat

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

El truco de esta receta:
Mezclar muy bien los ingredientes, intentando que quede una proporción adecuada.

Descripción:

Tenía cuatro cosas por la nevera, así que me dije: ¡entrante para la comida familiar! La verdad es que gustó hasta a los más peques, y no suele gustarles el salmón. ¡Aquí os lo dejo! PD: las tartaletas, a mi pesar, son compradas. Podéis hacerlo también con volovanes, aunque para mi gusto, el dulzor que tenían estas contrastaban muy bien con el relleno. IMPORTANTE: el número que he puesto como personas para las que sale la receta es al azar, pues podéis configurarlo en función de vuestros invitados. A mi me salieron 15.

Ingredientes para 5 personas :

- Salmón ahumado laminado, uno o dos paquetes
- Una tarrina de queso de untar tipo filadelfia
- Medio pimiento verde -o uno, al gusto-.
- Un paquete de la gula del norte -no necesariamente de la marca-. Opcional.
- Un huevo duro.
- Pimienta y alguna especia que os apetezca.

Preparación:

Paso 1

Cortamos muy muy finito el pimiento, prácticamente picado, y lo ponemos a saltear con un poquito de aceite en una sartén. Apartamos. En la misma sartén abrimos el paquete de gulas y las salteamos y cortamos en la misma sartén. Es preferible de las que llevan gambitas, así podemos cortarlas salteadas y ponerlas sobre el canapé. Apartamos de nuevo.

Paso 2

A continuación cortamos muy finito el huevo duro, de nuevo casi picado. Abrimos el paquete de queso crema y lo ponemos en un bol, añadimos el pimiento y las gulas, el huevo, y revolvemos todo el queso crema hasta que

se nos quede todo en una mezcla homogénea.

Paso 3

Por último ponemos un trocito de salmón, ponemos dentro un poquito del relleno y envolvemos, o como más nos guste. Lo colocamos en la tartaleta y ponemos por encima alguna especia, o alguna ramita aromática. ¡Espero que os guste!