

Bagel de Huevo con salmón



Tiempo de
preparación

15 min.

Porciones

3

Ideal para

Desayuno

Nivel

Fácil

Ingredientes

6 pza Bagel medianos

6 pza Huevo cocido San Juan

240 g Salmón Ahumado

3 pza Jitomate guaje

Germen de alfalfa al gusto

40 g mantequilla Mayonesa al gusto

Preparación

1. Cortar el Bagel por mitad y untar la mantequilla, poner en una sartén o comal a calentar, una vez que haya tomado un color café claro retirar.
2. Untar con mayonesa al gusto y colocar el salmón ahumado (40gr.por pza.)
3. Continuar con el germen al gusto, si desea un poco de alcaparras
4. Enseguida el jitomate cortado en rodajas finas.
5. Por último el huevo cocido San Juan cortado en finas rodajas y colocar la tapa del pan.