

Pincho de Salmón y Huevo Cocido San Juan



Tiempo de
preparación

20 min.

Porciones

2

Ideal para

Comida

Nivel

Fácil

Ingredientes

1 pza por porción de Huevo Cocido San Juan

30 g de salmón Ahumado

4 pzas de camarón cocido

4 pzas de croton de pan

Cantidad necesaria de mayonesa, mostaza y jugo de Limón

Preparación

- Mezclar la Mayonesa, la mostaza y el jugo de limón a su gusto, hasta obtener una mezcla homogénea.
- Untar en los crotones de pan.
- Acomodar el salmón ahumado sobre el pan, posteriormente el huevo partido por mitad y el camarón encima de este, sujetar con un palillo.

Nota:

También se puede decorar con hojas de menta, hierbabuena o alcaparras. El camarón puede ser salteado en un poco de aceite de oliva con ajo y cebolla.