Tapas de huevo frito y salmón ahumado

Tiempo de preparación	Porciones	Ideal para	Nivel
20 min.	1	Comida	Fácil

.

Ingredientes

2 pza Huevo San Juan

2 pza Rebanadas de pan campesino

1 g Sal

100 ml Aceite de maíz para freír

2 pza Rebanadas de salmón ahumado

20 g Alcaparras picadas

2 pza Aceitunas rellenas de pimiento

2 pza Cebollitas cambray en vinagre

10 g Germinado de alfalfa

20 g Crema ácida

Preparación

1.- En una sartén agregar aceite y freír huevos por separado.

2.- Calentar en una sartén el pan, hasta dorar. Barnizar con la crema.

3.- Colocar sobre el pan el huevo y el salmón ahumado.

4.- En los extremos del pan o sobre el huevo y el salmón agregar las alcaparras, aceituna rebanada, la cebollita a la mitad y germinado.

5.- Servir inmediatamente.