Huevos rellenos de salmón



Tiempo de preparación	Porciones	Ideal para	Nivel
20 min.	6	Comida	Fácil

.

Ingredientes

3 piezas de Huevo San Juan

Salmón ahumado al gusto

Aceite de oliva al gusto

Sal y pimienta al gusto

C/s Germen de alfalfa

C/s Cebollin

Preparación

1. Cocer y pelar los Huevos San Juan.
2. Cortar los huevos San Juan por la mitad y retirar parte de la yema.
3. Humedecer el salmón con aceite de oliva, de ser necesario salpimentar.
4. Colocar el salmón al centro de los huevos cocidos.
5. Montar sobre germen de alfalfa y decorar con cebollín.