Bagel de Huevo con salmón



Tiempo de	Porciones	ldeal para	Nivel
preparación	3	Desayuno	Fácil
15 min.			

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.