El Chefxu



PLATOS PRINCIPALES

Bocadillo de salmón

1 ración

Ingredientes

- Pan
- Aceite de oliva virgen extra
- Tomate
- Cebolla
- Sal
- Salmón marinado con eneldo
- Lechuga
- Mayonesa
- Huevo duro

Elaboración

1. Calienta el pan en una plancha o en una sartén con un poco de aceite de oliva virgen extra
2. Coloca primero el tomate
3. Añade la cebolla y un poco de sal
4. Añade el salmón marinado con eneldo
5. Pon la lechuga por último
6. Echa mayonesa en el pan, en una buena capa
7. Cierra el bocadillo
8. Emplátalo

RECOMENDACIONES

El creador indica que hay que echar el huevo duro antes de cerrar el bocadillo.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de El Chefxu

cooknest.app/@elchefxu · Instagram @elchefxu