Recetas SAL Y PIMIENTA🌺



PLATOS PRINCIPALES

Pastel de salmón, philadelphia y huevo hilado

20min · 8 raciones · 446 kcal

Ingredientes

- **800 gr.** de salmón ahumado
- **250 gr.** de queso tipo philadelphia
- **1 paquete** grande de pan bimbo sin corteza
- **250 gr.** de nata líquida
- Huevo hilado
- Sal
- Pimienta molida
- Nuez moscada

POR RACIÓN

Proteínas	**26 g**
Grasas	**23 g**
Hidratos	**33 g**
Fibra	**1,7 g**

Elaboración

1. En una olla, añadimos la philadelphia y la nata líquida y removemos a fuego medio-bajo.
2. Añadimos también un poco de sal, pimienta molida y nuez moscada y removemos hasta que se integre todo bien.
3. En un recipiente para horno, ponemos la base de pan bimbo (yo usé 9 rebanadas de pan), y untamos una capa de philadelphia con nata que teníamos en la olla. Vamos precalentando el horno a 180º.
4. Añadimos una capa de salmón.
5. Repetimos una vez más el proceso.
6. Ponemos una tercera capa de pan y philadelphia y metemos en el horno durante 20 minutos.
7. Cuando lo saquemos del horno, cubrimos el pastel con salmón y huevo hilado. ¡Y ya lo tenemos listo!

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA🌺
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta