Recetas SAL Y PIMIENTA🌺



APERITIVOS / ENTRANTES

Piononos de salmón, roquefort y nueces

6 raciones · 266 kcal

Ingredientes

- Base de bizcocho (brazo de gitano salado)
- **1 paquete** de salmón ahumado
- **100 ml** nata líquida
- **100 gr** queso roquefort
- **6** nueces

POR RACIÓN

Proteínas	**10 g**
Grasas	**16 g**
Hidratos	**21 g**
Fibra	**0,9 g**

Elaboración

1. Extendemos la base para poder rellenarla
2. Podéis hacerlo en una bandeja para horno
3. En una olla, mezclamos el queso y la nata líquida a fuego medio-bajo, y vamos removiendo
4. Extendemos el salmón y un poco de queso
5. Reservamos más queso para el final
6. Enrollamos con cuidado
7. Pasamos por el queso
8. Troceamos los piononos de 1 cm aprox
9. Pasamos por las nueces peladas y trituradas previamente

RECOMENDACIONES

Podéis ponerle variedad de cosas, por ejemplo jamón york. Es mejor que quede espesita, así que no hace falta echar ni medio bote.

Hecho con CookNest

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