

APERITIVOS / ENTRANTES

Aperitivo de burrata y salmón

10min · 2 raciones · 345 kcal

Ingredientes

- **1** burrata
- Salmón marinado
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal y pimienta
- Eneldo fresco

POR RACIÓN

Proteínas	**19 g**
Grasas	**30 g**
Hidratos	**1,9 g**
Fibra	**0,1 g**

Elaboración

1. Hacer un corte en cruz a la burrata y extenderla en un plato
2. Salpimentar la burrata y regarla con un buen aceite de oliva virgen extra
3. Colocar encima unas lonchas de salmón marinado
4. Terminar poniendo el eneldo fresco por encima
5. Buscar un buen pan y disfrutar de este aperitivo

RECOMENDACIONES

Si no tienes salmón marinado y no quieres esperar a hacerlo, puedes usar salmón ahumado del que venden en el súper, y puedes sustituir el eneldo fresco por eneldo seco.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas para el día a día con Javier Linde

cooknest.app/@recetasconjavier · Instagram @recetasconjavier