

Minisándwiches de paté de salmón



Ingredientes (para 1 ración)

Pan de molde sin corteza

Un trozo de salmón

Pepino

Tomate

Crema de queso

Aceite de oliva virgen extra

Elaboración

1. Pelar el pepino, cortarlo longitudinalmente y vaciar las semillas con una cuchara.
2. Cortar el tomate por la mitad. Sacar las pepitas y rallar.
3. Cocer el salmón (al vapor, al microondas o salteado en una sartén con un poco de aceite). Dejar enfriar y desmenuzar.
4. Introducir el salmón, el tomate, el pepino, un poco de pan, un poco de aceite y crema de queso en un recipiente alto. Triturar hasta formar un puré. Si es preciso, añadir un poco de agua.
5. Disponer el triturado entre las dos rebanadas, montar el sándwich y servir.

Recomendaciones

Se puede seguir el mismo procedimiento para preparar sándwiches de paté de pollo y paté de aguacate.