



Minissanduiches de salmão

Ingredientes (para 1 porção)

Pão de forma sem casca

Um pedaço de salmão

Pepino

Tomate

Queijo cremoso

Azeite de oliva extra virgem

Preparo

1. Descascar e cortar em rodelas finas o pepino e o tomate.
2. Cozinhar o salmão (no vapor, no micro-ondas ou refogado em uma frigideira com um pouco de azeite). Deixar esfriar e despedaçar.
3. Espalhar o queijo cremoso em uma fatia de pão de forma, colocar por cima as rodelas de pepino e de tomate. Temperar com azeite de oliva. Colocar o salmão despedaçado.
4. Terminar de montar o sanduíche com mais queijo cremoso na outra fatia de pão, fechar o sanduíche e servir.