



TARTELETAS DE SALMÓN AHUMADO, CEBOLLA ROJA Y QUESO DE CABRA

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 250 g de masa de hojaldre
- 1 unidad de huevo
- 100 g de queso de cabra
- 1 unidad de cebolla
- 4 lonchas de salmón ahumado
- 10 ml de leche desnatada

LA PREPARACIÓN

- Extiende la masa de hojaldre sobre una superficie ligeramente enharinada y córtala hasta en 4 cuadrados iguales. Colócalos en la bandeja del horno y úntalos ligeramente con la mezcla de huevo y leche. Reparte las rodajas de cebolla entre las tarteletas y esparce el queso por encima.
- Hornéalas en el horno precalentado a 200° 20-25 minutos . Deja enfriar y coloca las lonchas de salmón encima.
- Sirve enseguida.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 31.9 g	Grasas 20 g
Kcal 369	Proteínas 14.2 g