



Palmeras de salmón

Ingredientes

- 1 paquete de masa de hojaldre
- 200 g de salmón ahumado
- 200 g de queso para fundir en lonchas
- 1 huevo pequeño

Preparación

Extender la masa de hojaldre .

Pintar con un huevo batido .

Colocar sobre la masa de hojaldre las lonchas de queso y sobre ellas el salmón ahumado .

Enrollar desde los laterales hacia el centro .

Cortar en tiras de 1 cm y colocar en la bandeja del horno .

Meter durante 15-20 minutos en el horno precalentado a 200° hasta que estén doradas .

Servir calientes .

.