TOSTAS DE PAN MULTICEREALES CON GUACAMOLE, CEBOLLA ROJA EN AGRIDULCE Y SALMÓN AHUMADO



Ingredientes Menù

15 g Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EKC
60 g Salsa Guacamole - XQ0X
90 g Salmone norvegese affumicato preaffettato (decongelato) (Salmón noruego ahumado precortado, descongelado) - 169

Ingredientes

Vinagre blanco
Azúcar
al gusto Sal y pimienta
100 g Cebolla roja
80 g Rebanadas de pan multicereales

Chef: Diego Ponzoni

Preparación

Para 1 persona
Cortar la cebolla roja en rodajas de unos 6-7 mm y rehogarla en una sartén unos 2-3 minutos con aceite de oliva virgen extra, vinagre, sal y azúcar. Luego, cortar tres rodajas de pan multicereales y pasarlas por la sartén con un poco de aceite de oliva virgen extra. Cuando estén doradas, colocarlas en una tabla y añadir la salsa de guacamole, la cebolla roja en agridulce y el salmón ahumado. Decorar con algunos pétalos de caléndula y un poco de aceite en crudo.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legal/Establecimiento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Oficinas: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)