

Las recetas de la Abuela/o

Platos de Navidad

4

CANAPÉ DE SALMÓN AHUMADO CON MERMELADA DE NARANJA

POR: DOLORES BARAJAS

INGREDIENTES

1 paquete de hojaldre
Mermelada de naranja
Salmón ahumado
1 huevo
Sésamo

PROCEDIMIENTO

Abrimos las láminas de hojaldre. Seguidamente vamos a rellenar las dos mitades del hojaldre, para ello ponemos en la parte central de cada trozo la mermelada y encima el salmón.

A continuación cerramos el hojaldre montando primero un lado y luego el otro, como si lo dobláramos. Seguidamente batimos el huevo y pintamos el hojaldre.

Una vez pintado espolvoreamos por encima con el sésamo. Después partimos el hojaldre relleno en trozos y lo vamos dejando sobre la bandeja de horno que hemos cubierto con papel de hornear.

Metemos en el horno precalentado a 190° durante aproximadamente 20 minutos.

También lo podemos con jamón york y queso y en vez de espolvorear sésamo lo podemos hacer con orégano.