



Bocaditos de trucha asalmonada ahumada

Ingredientes para 6 personas:

- 200 g de salmón ahumado
- 200 g de queso para untar
- 1 lámina de hojaldre
- 6 rebanadas de pan de molde
- 1 huevo batido
- 50 g de huevas de trucha
- 50 g de rúcula
- 1 aguacate
- 1 diente de ajo
- aceite de oliva
- sal
- pimienta
- orégano
- romero
- tomillo
- perejil picado
- cebollino

Elaboración

Para el primer bocadito, aplasta un poco las rebanadas de pan de molde con ayuda de un rodillo y hornéalas a 200° C hasta que estén tostadas. Corta los bordes.

Pon la mitad del queso en un bol. Añade el ajo picado y un chorrito de aceite. Agrega una pizca de orégano, de romero y de tomillo. Condimenta con perejil picado. Salpimenta y mezcla bien. Unta la mitad de las rebanadas de pan con el queso. Pon encima unas huevas y un puñadito de rúcula. Riega con un chorrito de aceite y coloca en cada sandwich un trozo de aguacate y un trozo de trucha asalmonada ahumada.

Cubre con las otras rebanadas de pan, presiona un poco y corta los sandwiches en trozos de bocado.

Para el segundo bocadito, corta la lámina de hojaldre en 16 triángulos.

Pon el resto del queso en un bol. Añade un chorro de aceite, sal y pimienta. Mezcla bien y unta los triángulos de hojaldre con el queso.

Pon sobre cada triángulo un trozo de trucha ahumada y enróllalos. Píntalos con huevo batido y hornea a 200°C durante 15-18 minutos.

Para el tercer bocadito, trocea el aguacate que haya sobrado y enrolla cada trozo con una lámina fina de trucha. Pon unas huevas dentro de cada rollito.

Emplata los bocaditos a tu gusto, decora con cebollino y sirve.