



RECETARIO DE EVENTOS

Degustación de exquisitos entremeses del Chef Emiliano Molina junto a la Sommelier Aime Schwank, con vinos sanrafaelinos, de las Bodegas Nedelton y aceite de oliva Don Eusebio. En local Alma Rural.

NOMBRE DE LA RECETA:

Tostin de pan, con pasta de salmón rosado y ciboulette

Concepto:

Este producto apetece ser acompañado en una charla de amigos y de un vino blanco Nedelton

Ingredientes: para 4 personas

6 rodajas de pan ,de 1 cm de espesor (se puede utilizar un pan del día anterior)
100 gramos de queso crema
100 gramos de salmón rosado y
Ciboulette a gusto.
Aceite de oliva, cantidad necesaria

Preparación

Tostar las rodajas de pan con un poco de aceite de oliva, por otra lado cocinar el salmón hasta grillarlo y procesar con la crema hasta lograr una pasta. Luego agregar arriba de las rodajas de pan, untando el mismo y espolvorear con ciboulette y servir.