



## 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.