



CRÊPE DE SALMÓN

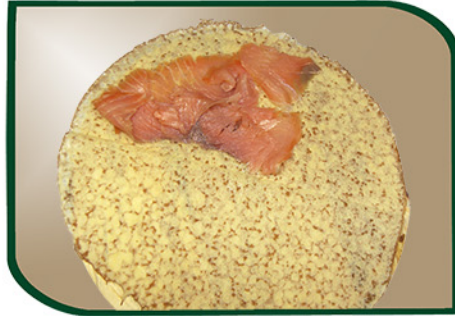
33793, 33797 o 33794 Salmón noruego de calidad superior. Ahumado en frío con las mejores maderas de haya y especias naturales. Exento de aditivos, colorantes y conservantes.



32005: Crêpes de mantequilla, hechas tradicionalmente, sin colorantes ni conservantes.



1. Antes de abrir realizar movimientos de torsión, para separar las crêpes.



2. Colocar 50 gr de salmón en un cuarto de la crêpe.



3. Añadir la salsa remoulade (Ref. 50320) y la cebolla frita (Ref. 85104).



4. Doblar la crêpe y añadir un chorrito de aceite en la superficie.



5. Introducir la crêpe 20 seg en el microondas para calentarla.



6. Emplatar decorando con salsa remoulade y cebolla frita.

Supervivencias



- > Elaborado: 3 horas
- > Calentado: 10 min.

Una vez abierto el embalaje, en refrigerador y envase hermético: **5 - 7 días**

Microondas



20 seg. a máx. potencia

Recomendaciones:

Se puede regar la crêpe con un chorrito de aceite o mantequilla para evitar su desecamiento.

Añadir pepinillos, alcaparras o queso.

Single



Menú



Complementos

