



## CANAPÉS DE SALMÓN 6 Porciones

### Ingredientes:

- 2 piezas de baguette
- ½ taza de jocoque
- 2 limones, sólo el jugo
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- Sal y pimienta, al gusto
- 250 g de salmón ahumado
- Cilantro, para decorar

Horno Precalentado a 180° C

### Método de Preparación:

1. Corta el pan en rebanadas de 2 o 3 cm de ancho y hornea hasta que estén ligeramente tostadas.
2. Mezcla el jocoque con el jugo de limón, el aceite de oliva y sazona al gusto.
3. Forma cada bocadillo con una rebanada de pan, ½ cucharada del jocoque preparado, 1 rebanada de salmón y 1 hoja de cilantro.
4. Ofrece.

Tiempo de Preparación: 20 min.

Grado de Dificultad: \*

**Muy Fácil:** \*  
**Fácil:** \*\*  
**Medio:** \*\*\*  
**Difícil:** \*\*\*\*  
**Muy Difícil:** \*\*\*\*\*