



# Recetas de Cocina

---

## Canapés de Salmón

---

**Ingredientes:** 4 personas.

Salmón ahumado.  
Pan de molde.  
Cebolla francesa.  
Mantequilla.  
Zumo de limón.  
Aceite de oliva.

**Preparación:**

Lo primero tuesta el pan de molde en seco (sin mantequilla, ni aceite), es preferible que sea pan de molde resistente.

Una vez tostado deja que se enfrié un poco y úntale mantequilla por una cara, reparte la cebolla francesa muy picada sobre la mantequilla, pon una loncha de salmón ahumado y échale un chorrito de zumo de limón.

Puedes si quieres rociar con un poco de aceite de oliva por encima del salmón.

---

**Autor:**