



Tortitas con rúcula, salmón y queso crema

45 minutos

Fácil

2 Personas

INGREDIENTES

- ☐ 1 pack Dúo Canónigo y Rúcula
- ☐ 1 huevo
- ☐ 200 ml de leche
- ☐ 150 g de harina de trigo
- ☐ ½ cucharada de levadura en polvo
- ☐ 1 cucharadita de azúcar
- ☐ Sal
- ☐ 200 g de queso crema a las finas hierbas
- ☐ Aceite de oliva
- ☐ 200 g de salmón ahumado
- ☐ ½ tomate en rodajas
- ☐ Pimienta negra
- ☐ 1 limón



En un bol, bate un huevo con leche, harina tamizada, levadura en polvo, azúcar y sal hasta obtener una textura fina y homogénea.



Vierte un cucharón de masa sobre una sartén caliente, antiadherente o engrasada, y cocina por ambos lados hasta dorar. Repite el proceso hasta terminar toda la masa.



Monta cada ración extendiendo una capa de queso sobre una tortita y cubre con la mezcla de canónigos y rúcula, el tomate en rodajas y un hilo de aceite de oliva.



Añade el salmón ahumado, pimienta negra y coloca otra tortita encima. Repite el proceso hasta obtener dos pisos, sin añadir otra tortita.



Decora con brotes de canónigo y rúcula y sirve junto a unos gajos de limón.

Productos de esta receta



1 pack Dúo Canónigo y Rúcula

