

Libreta: Entrantes y tapas
Creado: 24/03/2018 9:33
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/ensalada-de-angulas-al-caviar-de-salm%c3%b3n.html>

Ensalada de angulas al caviar de salmón

INGREDIENTES

600 g de angulas
4 cucharadas de caviar de salmón
4 cucharadas de cebollas ralladas
Aceite a su gusto El zumo de un limón
Pimienta negra molida

PREPARACIÓN

Mezclar las angulas con el caviar y la cebolla picada.

Sazonar con aceite, zumo de limón y pimienta negra molida.

Revolver y servir en rodajas de pan blanco tostado.

(En su versión barata, pueden sustituirse las angulas por gulas)