



Montaditos (Salmón, Brie, Crema de queso, Gorgonzola)

Ingredientes - Para 1 persona(s)

- Montadito de Salmón
 - *Salmón ahumado*
 - *Tomate*
 - *Pepinillos en vinagre*
 - *Mahonesa*
- Montadito de crema de queso
 - *Crema de queso*
 - *Nuez*
 - *Uva pasa*
- Montadito de Brie
 - *Queso brie*
 - *Jamón serrano*
- Montadito de Gorgonzola
 - *Queso Gorgonzola*
 - *Mermelada de ciruela*

Preparación

Paso 1 - Montadito de Salmón

Untamos una tostadita con mahonesa y encima de ella ponemos media loncha de tomate, un trozo de salmón ahumado y, para rematarlo, medio pepinillo.

Paso 2 - Montadito de Crema de queso

Esta es una variante de clásico montadito de crema de queso con dátil y nueces. Untamos la tostada con la crema de queso y añadimos encima un par de pasas y media nuez.

Paso 3 - Montadito de Brie

Ponemos un trozo de Brie en una tostada. Cortamos en forma rectangular un trocito fino de jamón, colocamos dos pasas encima y las envolvemos con el jamón, formando una especie de rulo. Lo colocamos encima del brie y pinchamos un palillo para que no se desmonte.

Paso 4 - Montadito de Gorgonzola

Untamos una tostadita con queso Gorgonzola y añadimos una punta de mermelada de ciruela para contrastar el sabor del queso con un toque dulce.