



Conos de Salmón Ahumado y Arándanos

 4 porciones

Ingredientes

½ taza	Arándanos Deshidratados de Estados Unidos
100g	salmón ahumado
2 cucharadas	cebolla, finamente picada
100g	queso crema
8	tortillas de harina
3 cucharadas	cebollín picado
½	pepino, pelado y picado
	Aceite, el necesario

Preparación

Forme conos con las tortillas, coloque en el centro una bola de papel aluminio y dórelos al gusto en suficiente aceite; retírelos del aceite y déjelos escurrir; quite el aluminio.

Mezcle el queso crema con la cebolla, agregue el cebollín, el pepino y los arándanos.

Ponga un poco de salmón dentro de los conos siguiendo la forma de los conos, llene los huecos con el queso que preparó. Sirva adornando con lechuga y más arándanos.

