



## ROLLITOS DE SALMON AHUMADO

12 Porciones

### INGREDIENTES

1 lb. pan integral CIDRINES®  
abierto a lo largo en forma de libro

Mezcla de queso crema  
1 pqt. 8 oz. queso crema  
1 cdita. ajo triturado  
¼ taza cilantrillo fresco  
2 cdas. mayonesa  
pizca de sal

4 oz. espinacas frescas, limpias

8 lascas salmón ahumado



Mezcla el queso crema con el ajo, cilantrillo, mayonesa y sal. Unta la mezcla sobre el pan abierto. Coloca las espinacas sobre la mezcla de queso. Luego coloca las lascas de salmón y enrolla. Cubre con papel de aluminio y prensa las puntas. Deja en el refrigerador por lo menos 1 hora.

Al momento de servir corta en rueditas y sirve frío.

