

## MILHOJAS DE SALMÓN A LA PLANCHA Y PATATA CON SALSA DE QUESO

### INGREDIENTES

#### Ingredientes para 1 persona:

- Filetitos de lomo de salmón (cantidad necesaria).1 patata mediana.
- 1 cucharada de queso philadelphia.
- 1 cucharada de leche.
- 1 cucharadita de alcaparras.
- Sal.
- Aceite de oliva



### ELABORACIÓN

1. Cocinamos la patata en abundante agua con sal.
2. Pelamos la patata y dejamos enfriar.
3. Salamos el salmon y lo pasamos vuelta y vuelta por la plancha para que no se seque mucho.
4. Hacemos la salsa de queso (yo la hice en el micro ) una cucharada de queso philadelphia + 1 de leche 15 segundos en el micro.
5. Montamos patata + salmon + patata + salmon y terminamos con la patata.
6. Bañamos con la salsa de queso.
7. Terminamos decorando con alcaparras.

RECETA ENVIADA POR: YOSI