



INGREDIENTS

- 8 bastonets llargs de pa
- 100 g salmó fumat a lamines
- 100 g pernil ibèric tallat a lamines fines
- 1 tomàquet madur
- 1 taronja
- Oli d'oliva verge
- Sal, pebre

ELABORACIÓ

1. Estireu les lamines de salmó al damunt d'un plat i emboliqueu la meitat dels bastons com si d'un caneló es tractés.
2. Feu el mateix amb el pernil i la resta de bastons de pa.
3. Disposeu-los intercalats al damunt d'un plat.
4. Ratlleu el tomàquet i elimineu l'aigua que deixin anar. Amaniu-lo amb sal, pebre i un raig d'oli.
5. Ratlleu la pell de taronja al damunt dels bastonets de salmó i amaniu-los amb un fil d'oli pel damunt.
6. Salseu pel damunt els bastonets de pernil amb l'amaniment de tomàquet.
7. Serviu-los.

NOTES:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

