

Entradas / Rendimento: 1 porções / Calorias: 244kcal/porção

Entrada de Pão de Miga e Salmão Defumado

Ingredientes

1/2 pão de miga
1 colher (sobremesa) de maionese light
30g de salmão defumado
cebolinha francesa picada a gosto

Modo de Preparo

Espalhe na parte inferior do pão de miga, uma camada fina de maionese light. Disponha sobre ela as fatias de salmão e salpique por cima a cebolinha francesa picada. Enrole o pão de miga como rocambole e corte em fatias. Sirva a seguir.

