

Recetas con el

**NUEVO**

**FINLANDIA**

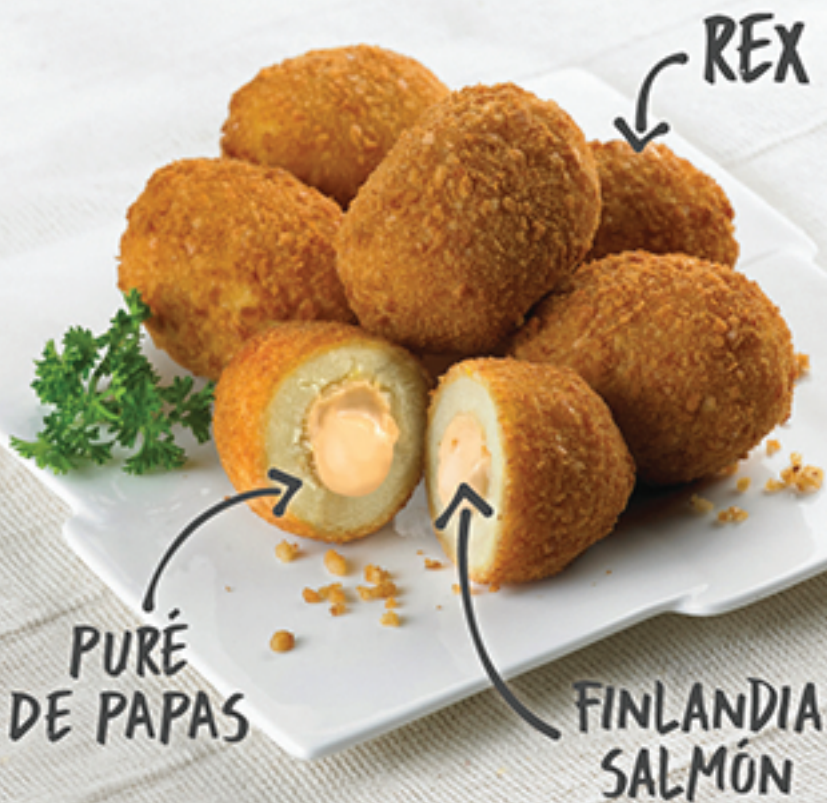
*Salmón*

**Y GALLETITAS REX**



# CROQUETAS

*de papa* 4/5 porciones



1. Cocinar las 4 papas con piel en el horno a 180°C, aproximadamente 40 min. Pelar y realizar un puré incorporando 20g de manteca y 1 yema.
2. Condimentar con sal y pimienta a gusto.
3. Procesar 45 unidades de Galletitas Rex.
4. Tomar porciones de puré, formar un hueco en el centro, colocar ½ cucharadita de queso Finlandia Salmón Light, cerrar y darles forma.
5. Pasar por harina, huevo batido y por último por las Galletitas Rex trituras.
6. Freír en abundante aceite, escurrir y servir.



# PAPAS *Hasselback* 6 porciones

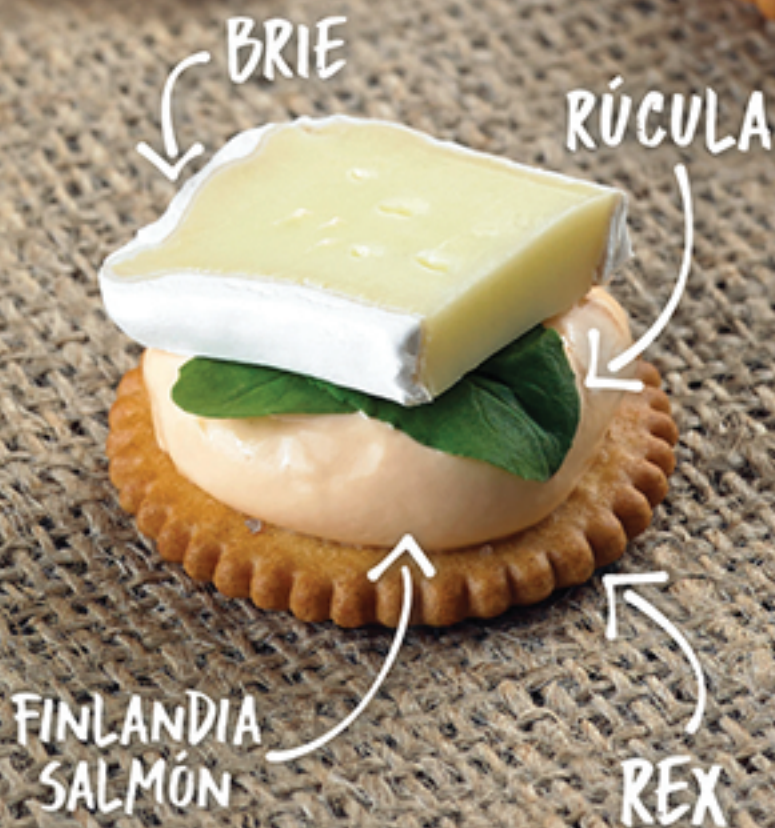


FINLANDIA  
SALMÓN

1. Cortar 6 papas en rodajas de  $\frac{1}{2}$  cm aproximadamente sin llegar a la base.
2. Colocarlas en una fuente para horno.
3. Rocíar con aceite de oliva y condimentar con sal y pimienta.
4. Mezclar 80g de manteca pomada junto con 1 ajo, 1 cucharadita de tomillo y 12 galletitas Rex trituradas hasta formar una pasta. Reservar.
5. Cocinar las papas en horno a  $200^{\circ}\text{C}$  por 30 minutos.
6. Retirar, colocar una cucharada de la preparación anterior en cada papa y llevar al horno nuevamente.
7. Cada tanto con la ayuda de una cuchara, recogemos la manteca derretida en la fuente y la volvemos a colocar sobre las papas.
8. Calentar el queso Finlandia Salmón Light con un chorrito de leche y servir con las papas.

# CANAPÉ

*Brie*





# DIP

## *Salmón*

CEBOLLA  
MORADA

FINLANDIA  
SALMÓN



PEREJIL

MAYONESA

REX

NUEVO

FINLANDIA  
*Salmón*  
Y GALLETITAS REX



 /LASERENISIMA

[www.finlandia.com.ar](http://www.finlandia.com.ar)