

el cocinero andaluz



blog de cocina mediterránea

0222 SCONES DE ACEITE DE OLIVA CON SALMÓN

Ingredientes (16-20 scones)

- Harina de trigo (260 gr)
- Azúcar (50 gr)
- Levadura química (10 gr)
- Sal (1 cucharadita)
- Aceite de oliva virgen extra (50 ml)
- Leche (120 ml)
- Huevo (1)
- Mantequilla
- Salmón
- Huevas de arenque
- Lechuga
- Mahonesa



Proceder

Precalienta el horno a 185° C

Tamiza la harina dentro de un bol

Añade el azúcar, la levadura, la sal, el aceite, el huevo y la leche

Mézclalo todo hasta obtener una masa homogénea

Pon un papel de horno sobre la bandeja de este y con una cuchara ve haciendo montoncitos separados de masa (para que al subir no se peguen)

Introduce la bandeja en el horno cuando esté a los 185° C

Pasados 15 minutos, los scones deben haber subido y estar dorados

Sácalos y déjalos reposar

Así se pueden servir para que el comensal lo rellene con lo que le guste. El de hoy lo vamos a rellenar untándolo con mantequilla con una loncha de salmón ahumado, huevas de arenque, lechuga y mahonesa