



Budín de Salmón y Alcachofas con Queso Fresco sin lactosa (Para 4 – 6 personas)

Ingredientes:

- 2 queso Frescos Sin Lactosa El Roble (350 gr cada uno)
- 4 huevos
- 2 cucharadas de ciboulette
- 1 taza de alcachofa desmenuzada
- 100 g de salmón ahumado picado
- Sal y pimienta

Preparación:

1. En un bol procesar los quesos y huevos hasta lograr una mezcla homogénea y cremosa.
2. Sazonar con sal y pimienta.
3. Precalentar el horno a 180 grados.
4. Añadir revolviendo la alcachofa y salmón y transferir a una fuente que pueda ir al horno.
5. Cocinar 20-25 minutos o hasta que la superficie esté dorada y el budín firme y cuajado.
6. Espolvorear con ciboulette y servir.