

## Forellentaler mit Steirischem Kürbiskernöl g.g.A.



**Entrantes**  
Tipo de receta



**20 Minutos**  
Preparación



**Fácil**  
Dificultad



### Ingredientes para 4 personas

100 gr de queso fresco  
2 cucharadas de rábano picante  
aceite de pipas de calabaza  
300 gr de trucha ahumada  
½ pepino  
sal  
pimienta blanca  
12 panecillos de forma redonda y plana  
2 limones biológicos  
eneldo para decorar

### Preparación

Mezclar el queso fresco con el rábano picante, el aceite de pipas de calabaza, sal y pimienta. Cortar los filetes de trucha en trocitos, el pepino y el limón en rodajas y luego en cuatro partes cada rodaja. Untar los panes con el queso fresco y poner un cuarto de pepino, otro de limón y la trucha sobre cada pan y para darle el toque final decorar con eneldo.

Sugerencia: también se pueden usar las formas para hacer pastas para crear formas de pan sobre las que poner la crema de trucha.

**Fuente de la receta: Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. / Foto: Stefan Kristoferitsch**