

Sándwich Thins de salmón ahumado. Receta paso a paso.



Tenía muchas ganas de probar el pan para sándwich Thins...ese pan fino que anuncia Dani Mateo, ideal para cenas sabrosas y ligeras. Así que hemos preparado un estupendo **Sándwich Thins de salmón ahumado**.

No me esperaba que fuera tan fino, pero se abre muy bien y la verdad es que aguanta el relleno, anoche se lo prepararé a los peques en la sandwichera con jamón y queso, y tostado queda aún mejor. Está muy rico y más con este relleno, una base de rúcula y canónigos, huevo duro, salmón ahumado, pepino y una salsa picantequé rico! Eso si este pan tiene solo 99 kilocalorías, pero si le ponéis un relleno muy calórico....la cena no será tan ligera.

Si queréis más ideas para hacer otros Sándwich Thins os aconsejo que echéis un vistazo al [recetario](#) que hay en su web, hay un montón de ideas para preparar sándwiches, algo que en casa nos encanta.

Sándwich Thins de salmón ahumado. Receta paso a paso. Ingredientes



- 4 [Thins](#)] - Rúcula y canónigos - Salmón ahumado - 2 huevos - 2 pepinos - Salsa mostaza picante **Elaboración**

Cocemos los huevos



Cortamos por la mitad



Ponemos un poco



Untamos la parte de arriba con la salsa, es una salsa de mostaza muyyy picante que hacen en Almuñécar y que está escandalosamente buena.



Una cena estupenda, ligera, sabrosa y llena de proteínas



O también es un sándwich estupendo para llevar si tienes que comer un día fuera

