



ENSALADA DE SALMÓN AHUMADO, AGUACATE Y LIMA

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 100 g de salmón ahumado
- 120 g de aguacate
- 150 g de lechuga variada
- 50 g de lima
- 10 ml de vinagre de Jerez
- 40 g de aceite de oliva virgen
- 10 unidades de pepinillos
- 20 g de cebolletas
- sal

LA PREPARACIÓN

- Coloca ensaladera las lechugas elegidas, bien cortadas, limpias y secas.
- Encima distribuye el salmón cortado en tacos.
- Añade el aguacate pelado y cortado en laminas. Y pon la lima cortada en gajos pequeños.
- Para la vinagreta, pica bien la cebolleta y los pepinillos, añade el aceite, el vinagre y la sal y mezcla bien. Rocía por encima de la ensalada y sirve.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 2.7 g	Grasas 14.4 g
Kcal 168	Proteínas 7.3 g