



ENSALADA DE SALMÓN AHUMADO

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 300 g de salmón ahumado
- 60 g de aceitunas negras sin hueso
- 240 g de lechuga
- 2 unidades de huevo
- 3 unidades de limon
- 40 g de aceite de oliva
- 5 ml de vinagre de sidra
- 2 g de pimienta molida
- sal

LA PREPARACIÓN

- Cortar en láminas finas el salmón.
- Salpimentar y dejar macerar en el zumo de limón.
- Lavar y cortar la lechuga en juliana. Disponer en una ensaladera.
- Aliñar al gusto.
- Cuando el salmón haya cambiado de color, escurrirlo y colocarlo sobre la lechuga.
- Adornar con las aceitunas y los huevos cocidos picados.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 3.3 g	Grasas 21.3 g
Kcal 307	Proteínas 23.7 g