



CANAPÉS DE SALMÓN Y CREMAS DE HABAS

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 100 g de habas
- 40 g de aceite de oliva virgen
- 100 ml de zumo de limón
- 100 g de salmón ahumado
- 4 unidades de pan de molde blanco
- 3 hojas de lechuga variada
- sal

LA PREPARACIÓN

- Prepara la crema de habas triturándolas junto con el zumo de limón, 2 cucharadas de aceite de oliva y una pizca de sal. Además tuesta el pan y recorta los bordes. Corta cada loncha en cuatro.
- Unta con la crema de habas en cada pan y encima coloca unas hojas de ensalada y el salmón ahumado.
- Puedes rallar un poco de la piel de limón (sin la parte blanca) encima.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 20.1 g	Grasas 12.7 g
Kcal 242	Proteínas 10.1 g