Julio Sabio | Dietista-Nutricionista Deportivo



APERITIVOS / ENTRANTES

Rollo de salmón ahumado

4 raciones

Ingredientes

- Salmón ahumado
- Queso crema light
- Guacamole (casero o comprado)
- Tomate, cebolla y limón
- Tostaditas integrales

Elaboración

1. Pon papel film sobre el pollete
2. Añade los filetes de salmón ahumado y echa por encima una capa de queso, guacamole y el tomate con cebolla y limón
3. Enróllalo como hago en el video
4. Guarda en la nevera unos minutos y sírvelo en rodajas sobre panecillos tostados

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Julio Sabio | Dietista-Nutricionista Deportivo
cooknest.app/@juliosabionutrition · Instagram @juliosabionutrition