Recetas SAL Y PIMIENTA



ENSALADAS

Ensalada de salmón ahumado y aguacate

4 raciones · 246 kcal

Ingredientes

- Una bolsita de ensalada variada
- Un paquete de salmón ahumado
- 1 aguacate
- 30 gramos de queso parmesano
- Un puñado de nueces
- Sal
- Aceite
- Vinagre

POR RACIÓN

Proteínas	10 g
Grasas	21 g
Hidratos	5,8 g
Fibra	3,8 g

Elaboración

1. Lavamos la lechuga y los canónigos y los ponemos en un bol sin agua.
2. Troceamos el salmón y el aguacate y los añadimos al bol con la lechuga.
3. Añadimos también las nueces y el parmesano cortado en trocitos o rallado.
4. Por último la aliñamos con un poco de sal, aceite y vinagre al gusto.

RECOMENDACIONES

Yo he usado canónigos en la ensalada.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta