

# Omega 3 en su cáscara relleno de omega 3 ahumado



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** Elenahmartin



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Moderna

**Coste:** Medio

**Descripción:**

**Ingredientes para 8 personas :**

- 4 Aguacates
- 8 lonchas de Salmón ahumado
- 2 cucharadas de Salsa de soja
- 1 cucharada de Zumo de lima

**Preparación:**

## Paso 1

Corta los aguacates al medio, vacíalos con una cuchara y corta la pulpa en trocitos. Pica el salmón y mézclalo con la pulpa; añade la soja y el limón y rellena las cáscaras.