

Ensalada de Aguacate, Salmón y Gambas



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Maria Gallén



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Entrante

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Económico

Descripción:

Un buen plato para una cena informal con amigos.

Ingredientes para 4 personas :

- 1 aguacate grande que no esté maduro
- 2 tomates rojos
- 150 gr de salmón ahumado
- 12 gambas cocidas
- 1 clara de huevo cocida
- 1 zanahoria
- 2 c.s. de mayonesa ligera
- Sucedáneo de caviar negro - Huevas de salmón
- Aceite de oliva virgen extra - Sal

Preparación:

Paso 1

Rallamos en un bol uno de los tomates y la zanahoria pelada y le añadimos aceite de oliva, sal y las 2 cucharadas soperas de mayonesa. Lavamos bien el tomate que nos queda, le quitamos el corazón y las semillas, lo cortamos en daditos pequeños, y reservamos.

Paso 2

Pelamos las gambas, las picamos junto con el salmón y la clara de huevo, y reservamos. A continuación pelamos el aguacate, lo cortamos en dados y lo añadimos a nuestro bol del tomate, junto con el resto de los ingredientes que teníamos reservados.

Paso 3

Removemos con cuidado de abajo a arriba para que se mezclen bien todos los ingredientes y añadimos el

sucedáneo de caviar y las huevas de salmón, removemos un poco más y dejamos enfriar la ensalada durante un par de horas en la nevera. Servimos acompañada de pan tostado o rellenando unas tartaletas.