Omega 3 en su cáscara relleno de omega 3 ahumado

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



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 córta la pulpa en trocitos. Pica el salmón y mézclalo con la pulpa; añade la soja y el limón y rellena las cáscaras.