

Creador: Cobra **Recetizador:** Maria Angeles P



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Aperitivo

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Moderna

Coste: Medio

El truco de esta receta:

podemos preparar también de arenque ahumado y de anchoas con el mismo aliño y así tenemos un plato variado de aperitivos

Descripción:

Otro canapé que va muy bien en una cena navideña.

Ingredientes para 4 personas :

- 4 lonchas grandes de salmón ahumado
- 1 maduro de aguacate
- unas hojas lavadas de lechuga iceberg
- 1/4 de cebolleta fresca
- 1/2 de tomate
- al gusto de sal, aceite, vinagre
- varios de panecillos tostados

Preparación:

Paso 1

para preparar la vinagreta picamos muy finito la lechuga, el aguacate, la cebolla y el tomate. le añadimos la sal, como 5 cucharadas de aceite de oliva y dos de vinagre, puede ser de manzana o de vino. ponemos un trozo de salmón sobre la rebanada de pan y ponemos el aliño por encima