

PLATO DE FONDO

SALMÓN AHUMADO CON DRESING DE PALTA



Ingredientes:

- Salmón ahumado
- 1 yogurt natural sin sabor
- Jugo de 1 limón
- 1 atado de ciboulette
- cebollín (parte verde)
- 1/4 pimentón
- 1 cucharada grande de mostaza
- 3 paltas pequeñas
- Pimienta
- Taza de cilantro
- Frambuesas
- Arándanos
- Granadas

Preparación:

- Poner en la mini pimer 1 yogur natural sin sabor, el jugo de un limón, 1 atado de ciboulette, la parte verde de 1 cebollín, 1/4 de pimentón, 1 cucharada grande de mostaza, 3 paltas pequeña, sal y pimienta más taza de cilantro. Procesar
- Poner en un plato lonjas de un buen salmón ahumado, agregar frambuesas, arándanos y granadas, decorar con la salsa de palta.
- Obvio que esta salsa queda increíble para comer con papas fritas, aderezo de ensaladas, hasta de acompañamiento para una buena carne en un asado.

