

ENSALADA DE PAPAS, SALMON Y AGUACATE

INGREDIENTES

3 papas
125 gramos de salmón ahumado
1 aguacate
100 gramos de canónigos
4 tomatitos cherry
2 huevos duro

Vinagreta

Eneldo
Zumo de medio limón
Vinagre de manzana
Aceite de oliva extra virgen
Sal
Pimienta

PREPARACIÓN

Cocinamos las papas y los huevos en agua y sal durante 20 min, al enfriar pelamos las papas y cortamos en rodajas, luego troceamos los huevos y reservamos todo.

Pelamos y cortamos a lo largo el aguacate le añadimos unas gotas de limón.

En un plato grande ponemos una cama de canónigos y las papas
Colocamos el salmón, el aguacate alternativamente, los tomatitos cherry y los huevos troceados.

Aderezamos la ensalada con la vinagreta

Para la vinagreta:

Mezclamos en un frasco tres partes de aceite de oliva por una de vinagre, sal, pimienta y una poco de eneldo.