



INGREDIENTES: (6 u 8 raciones)

- 400 gramos de salmón ahumado(en taco mejor)
- 2 aguacates maduros pequeños
- 100 gramos de pepinillos envinagrados (unos 30 pepinillos pequeños aprox.)
- 100 gramos de alcaparras envinagradas
- 1 cebolla roja (200 gramos aproximadamente) (si no tenemos, poner cebolletas o cebolla blanca)

Para aderezar: (Vinagreta):

- ½ limón exprimido
- 1 cucharadita de postre de salsa Perrins
- 1 cucharadita de postre de mostaza
- 1 cucharada de postre de Tabasco
- Un par de hojas de Cilantro fresco picado
- Sal
- Pimienta negra en Polvo
- Un chorreón de aceite de oliva



ELABORACION:

1. En un bol, cortar el salmón, y todo a taquitos pequeños (el tamaño va en gustos, yo los hago del tamaño de aceitunas pequeñas) La cebolla la podemos cortar en la thermomix poniéndola en el vaso en 4 trozos y **programando 5 segundos a velocidad 4.**

2. Mezclar con el resto de los ingredientes y reservar en la nevera tapado con un papel de film, pero..

Importante: con los huesos del aguacate dentro (que después desecharemos) para que no se oxide. Yo incluso lo preparo un día antes) y la dejo en la nevera para que esté fresquita.

Vinagreta: Poner todos los ingredientes de la vinagreta en el vaso de Thermomix **programar 25 segundos a velocidad 5.**

Sugerencia: (Yo suelo tener todo cortadito en un bol, y la vinagreta en un frasco de cristal en la nevera, y mezclo y aliño un poco antes de consumirla)

Fresca, rápida, natural, nutritiva, fácil y sobre todo..... Muy rica!

□□□□□□□□□□□□□□

ENSALADA DE AGUACATE Y SALMÓN (Thermomix)

