



INGREDIENTES:

- 3 patatas grandes
- agua para cocerlas
- 150 gramos de salmón ahumado
- 2 aguacates
- 250 gramos de gambas cocidas
- sal gorda

Para el aliño:

- 2 yogures griegos naturales
- 80 ó 100 gramos de aceitunas con hueso
- un poco de eneldo fresco picado
- un poco de cebollino fresco picado
- 1 chorrito de aceite de oliva virgen



ELABORACIÓN: Se trata de una ensalada de aguacate, salmón y gambas, elaborada con mayonesa, queso crema, leche condensada, aceite de oliva, vinagre de uva, sal y pimienta.