



CARPACCIO DE AGUACATE Y SALMÓN



tiempo de preparación
10 min



tiempo total
10 min



raciones
2



dificultad
fácil

INGREDIENTES

- 1 aguacate Aurum
- 100 g de salmón ahumado
- 40 g de queso feta
- 20 g de pistachos pelados
- Eneldo fresco
- Ralladura de 1 limón
- 1 cucharada de zumo de limón
- 2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- Pimienta negra recién molida
- Sal en escamas

PREPARACIÓN

1. Cortar el aguacate en láminas finas y repartirlo sobre una fuente o plato grande.
2. Colocar el salmón encima del aguacate.
3. Desmenuzar el queso feta por encima.
4. Picar los pistachos y repartirlos por toda la superficie.
5. Para el aliño: mezclar el aceite de oliva, el zumo de limón, sal, eneldo, la ralladura de limón y un poco de pimienta negra.
6. Aliñar justo antes de servir.