



ENSALADA DE SALMÓ FUMAT

INGREDIENTS PER A 4 COMENSALS

- 300 g de salmó fumat
- 60 g de olives negres sense pinyol
- 240 g de encisam
- 2 unitats de ou
- 3 unitats de llima
- 40 g de oli d'oliva
- 5 ml de vinagre de sidra
- 2 g de pebre mòlt
- sal

LA PREPARACIÓ

- Talleu en làmines fines el salmó.
- Salpebreu-lo i deixeu-lo macerar en el suc de llima.
- Llaveu l'encisam i talleu-lo en juliana. Disposeu-lo en una encisamera.
- Adobeu-lo al gust.
- Quan el salmó haja canviat de color, escorreu-lo i col·loqueu-lo sobre l'encisam.
- Adorneu-ho amb les olives i els ous durs picats.



INFORMACIÓ NUTRICIONAL

Hidrats de carboni 3.3 g	Grases 21.3 g
Kcal 307	Proteïnes 23.7 g