

Rollitos de Espárragos con Salmón Ahumado

Un plato muy sencillo, fácil y equilibrado.

INGREDIENTES:

- 150g Espárragos en conserva
- 100g Salmón ahumado
- 50g Canónigos o rúcula o similar
- Opcional: ½ cucharita Eneldo

1
Ración



VINAGRETA:

- Picadillo a partes iguales de cebolleta, pepinillos en vinagre y pimiento del piquillo, 1 cucharada de aceite y 1 cucharada de vinagre de vino blanco.
- Albahaca fresca

ELABORACIÓN:

1. Colocar en la base del plato los canónigos.
2. Enrollar los espárragos con el salmón ahumado y poner por encima de los canónigos.
3. Preparar la vinagreta, juntando todos los ingredientes en un tarro con tapa, agitar bien para que se emulsione y verter por encima de los rollitos.
4. Servir frío, decorando con un poco de eneldo.