

# Bocaditos de Salmón Ahumado y Palmito

*Este es un entrante sofisticado, pero a la vez muy fácil de hacer. Es cierto que el salmón ahumado tiene más calorías que el fresco, pero podemos tomar con moderación como en este aperitivo que además es rico en fibra (por el palmito). La fibra permite una absorción menor de las grasas y más lenta de los azúcares.*

## INGREDIENTES:

- 200g Palmito (4uds)
- 100g Salmón ahumado
- 50g Queso untar light
- 1 Cucharadita eneldo fresco (o ½ seco)

16  
uds



## ELABORACIÓN:

1. Enrollar las láminas de salmón alrededor de los tronquitos de palmito (si son demasiado grandes cortar el exceso de salmón o si hay alguna parte que no llega, utilizar los retales para taparlo).
2. Cortar cada tronquito en cuatro (obtendremos 16 uds)
3. Sobre cada bocadito poner un poco de queso untar light y espolvorear con eneldo.