



VASITOS DE AGUACATE Y SALMÓN

Un entrante perfecto

COMENSALES: 2

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 15 MIN

TEXTURA: 4 IDDSI

INGREDIENTES

- 2 aguacates
- 1/4 cebolla
- 1/2 tomate
- 30 g salmón
- 2 tsp queso crema
- Eneldo
- Sal
- Limón
- AOVE

PASOS

1. Cortar el aguacate en trozos, la cebolla y el tomate pelado y sin pipas.
2. Añadir el limón, la sal y el AOVE al gusto.
3. Batir con la batidora hasta conseguir una base homogénea y cremosa.
4. Rellenar el tarro y reservar.
5. Batir ahora el salmón con el queso crema. Si está muy espeso puede añadirse un poco de limón y AOVE.
6. Servir encima de la crema de aguacate.
7. El eneldo y la ralladura de limón pueden servirse para el resto de comensales y también en el caso de la que persona que lo ingiere tolerase su existencia.

¡A disfrutar!

NOTAS

Este plato está especialmente diseñado para personas que se encuentren en un nivel de textura 4 según el marco IDDSI (moderadamente espesa) y siempre respetando las características individuales de cada persona. La decoración es opcional y depende de la tolerancia del individuo.