



TOSTAS CON GUACAMOLE DE SALMÓN

(Tiempo de elaboración: 20 minutos)

Ingredientes

- 1 aguacate
- 50 g de salmón ahumado
- 1/2 lima
- Cilantro
- Aceite
- Pan "The Rustik Bakery" u otro similar

Elaboración

Es un plato sencillo y muy saludable, ideal para las cenas.



mitad. Una vez abierto, quitamos el hueso redondo que tiene dentro con una cuchara y después, también con la cuchara, sacamos todo el aguacate y lo ponemos en un plato.

Con la ayuda de un cuchillo abrimos el **aguacate** por la



- ahumado.
- y exprimimos con la mano **media lima**.

Echamos una cuchara pequeña de cilantro, otra de aceite

Por último, cuando tenemos todo colado en el recipiente lo

las tostas, ponemos el guacamole por encima con un tenedor

Por último, cogemos una rebanada de pan que partiremos

danieledufis.github.io

en dos y lo calentaremos en la sartén echando previamente un poco de aceite en ambos lados del pan. Una vez tenemos

y... ¡a comer!

agitamos bien antes de servirlo.