



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.



- 1 Con la ayuda de un cuchillo abrimos el **aguacate** por la 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.



- 2 Partimos en trocitos muy pequeñitos los 50 g de **salmón ahumado**.
- 3 Echamos una cuchara pequeña de **cilantro**, otra de **aceite** y exprimimos con la mano **media lima**.
- 4 Por último, cuando tenemos todo colado en el recipiente lo agitamos bien antes de servirlo.
- 5 Por último, cogemos una rebanada de pan que partiremos en dos y lo calentaremos en la sartén echando previamente un poco de aceite en ambos lados del pan. Una vez tenemos las tostas, ponemos el guacamole por encima con un tenedor y... **¡a comer!**