



Crema de guacamole Bonnysa con tartar de salmón y huevo

26 AGOSTO, 2019

Hoy os presentamos una receta de Silvia Cerezo participante del I Concurso Bonnysa, muchas gracias por compartir tu receta con todos nosotros.

Ingredientes:

- 100 g de salmón ahumado.
- 4 pepinillos pequeños sabor anchoa.
- Unas gotas de limón.
- Una pizca de eneldo.
- Guacamole de Bonnysa.
- 4 huevos de codorniz.
- Pimentón ahumado.

Preparación:

Cocer los huevos de codorniz 6 minutos. Escurrir y pelar. Cortar en dados pequeños el salmón ahumado. Cortar finamente el pepinillo. Mezclar ambos y agregar el eneldo. Añadir unas gotas de limón. Mezclar y depositar en los vasos de presentación. Añadir 2 cucharaditas generosas de guacamole. Espolvorear un poco de pimentón ahumado. Decorar con el huevo de codorniz cortado por la mitad.

Puedes encontrar nuestro Guacamole en supermercados Lidl.

¡Muchas gracias por tu participación! Os animamos a todos/as a compartir vuestra receta Bonnysa.