



Insalata di salmone e avocado - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

antipasto - esotico - pesce - macedonia - estate

per 4 persone

2 avocado  
16 fettine di salmone affumicato  
4 cucchiaini di carote e cetriolini sottaceto tagliati a julienne  
qualche rondella di cipollotto fresco affettato sottilmente  
1 cucchiaino scarso di senape  
1 limone  
sale, pepe bianco  
olio

Vuotare gli avocado e tagliare la polpa a dadini tenendo da parte  $\frac{1}{2}$  avocado. Tagliare il salmone a striscioline.

Condire insieme i dadini di avocado, carote, cetriolini, cipollotto e salmone con olio, il succo di  $\frac{1}{2}$  limone sale e pepe.

Preparate una salsina frullando la polpa del  $\frac{1}{2}$  avocado con la senape e il succo del mezzo limone. Accomodare l'insalata nell'involucro vuoto degli avocado e coprite con un po' di salsina.