
TOSTA DE PAN INTEGRAL, AGUACATE, LIMA Y SALMÓN AHUMADO

Aprende a preparar una rica **tosta de pan integral, aguacate, vinagreta de lima y salmón ahumado** de una forma muy sencilla y rápida. En cuestión de minutos, habrás elaborado un rico **brunch** para sorprender a tus comensales.

INGREDIENTES PARA 2 PERSONAS

- 1 buen pan redondo integral cortado en láminas
- ½ aguacate
- 1 lima
- 60 g de salmón ahumado
- Aceite de oliva virgen extra (AOVE)
- Sal y pimienta
- Chile en polvo o guindilla molida

PREPARACIÓN

Tostar el pan. Hacer una vinagreta con el zumo de lima, su ralladura, un poco de chile en polvo o guindilla molida, sal y AOVE.

Cortar el aguacate en láminas y colocarlo como base en la tosta. Añadir el salmón ahumado, la vinagreta y ralladura de lima para potenciar el sabor de la lima.

NOTAS Y CONSEJOS

- La vinagreta es un aderezo que se usa para ensaladas o tostas como esta. Para emulsionar, el aceite se va añadiendo en hilo fino al zumo de lima y se remueve con un batidor de varillas. Con ello, la vinagreta cambia de color y debe cambiar ligeramente su textura.
- Intenta que el aguacate esté maduro y en su punto para poder manipularlo mejor.



**Tosta de pan integral, aguacate,
lima y salmón ahumado**