



## DIP DE SALMÓN AHUMADO

### Ingredientes

- 1 Bandeja de 100 gramos de salmón ahumado
- 1 Trozo de salmón cocido a la plancha (100 g)
- 1 Taza de mayonesa light
- 1 Tarro de crema SVELTY® (157 g)
- Jugo de 1 limón
- 2 Cucharadas de aceite de oliva
- Sal y pimienta
- Eneldo fresco para decorar
- 1 Paquete de galletas GRILL® AMERICAN CRACKERS® para acompañar

### Preparación

- 1.- Junta el salmón ahumado con el trozo de salmón cocido en el jarro de una juguera, añade la mayonesa light con la crema SVELTY®. Agrega las gotas de jugo de limón, aceite de oliva, sal y pimienta a gusto.
- 2.- Procesa a velocidad alta durante unos segundos hasta conseguir una mezcla pastosa y compacta. Remueve con la ayuda de una cuchara y procesa nuevamente hasta homogenizar.
- 3.- Una vez lista, deja la preparación en un pote y decora con las hojas de eneldo fresco. Acompaña con las galletas galletas GRILL® AMERICAN CRACKERS® y sirve de inmediato.



Dificultad:  
Baja



Porciones:  
15



Tiempo:  
20 minutos

### Información Nutricional

|                  |         |
|------------------|---------|
| Energía:         | 82 Kcal |
| Proteínas:       | 3.1 g   |
| Grasa Total:     | 6.7 g   |
| Colesterol:      | 18 mg   |
| H. de Carbono:   | 2.2 g   |
| Fibra Dietética: | 0 g     |
| Sodio:           | 119 mg  |