



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