

ENSALADA DE APIO CON PALTA



Ingredientes

- 5 Varas de apio medianas
- 2 Paltas medianas y firmes
- 2 Limones
- 2 Cucharadas de aceite de oliva
- Sal a gusto

Preparación

1.- Pela y corta las varas de apio finamente y en medios círculos para respetar su forma. De inmediato pela y corta las paltas en cubos medianos y junta con el apio cortado. Condimenta con el jugo de limón, sal y aceite de oliva; remueve para integrar bien y que la palta se una con el apio.

2.- Sirve en pocillos individuales o bien, puedes darle forma con la ayuda de un molde cilíndrico para mejorar su presentación, una vez listo sirve de inmediato.



Dificultad:
Baja



Porciones:
5



Tiempo:
20 minutos

Información Nutricional

Energía:	104 Kcal
Proteínas:	1.3 g
Grasa Total:	9.2 g
Colesterol:	0 mg
H. de Carbono:	6.2 g
Fibra Dietética:	4,9 g
Sodio:	118 mg