



## Arroz con Láminas de Salmón Ahumado y Aguacate

### Ingredientes (para 4 personas)

- 1 taza de arroz Diana Premium cocido frío
- 200 gr de salmón ahumado tajado
- 1 aguacate
- 1 pepino europeo
- Sal pimienta
- ½ cucharadita de eneldo picado
- Ralladura de 1 limón

### Preparación

1. Pelar el aguacate y cortarlo
2. Agregar el hinojo y la ralladura de limón, sal pimienta.
3. Mezclar esto con el arroz.
4. Sacar una lámina de salmón y cortar en cubitos.
5. Servir frío.

¡Buen provecho!



**Inspírate todos los días.**

Encuentra cientos de recetas que tenemos para ti.