

## CREMA D'AVOCADO AL SALMONE AFFUMICATO

Ingredienti per 4 persone:

- 2 limoni (succo)
- 2 avocado grandi
- sale
- 1 fettina di salmone affumicato

Spremere i limoni.

Sbucciare gli avocado e tagliarli a grossi pezzi.

Frullarli con il succo dei limoni, sale e 1/2 l di acqua.

Tagliare il salmone a filetti sottili.

Accomodare la crema in una zuppiera o nei piatti fondi e guarnire con i filetti di salmone.