



ENSALADA DE PATATA CON SALMÓN Y AGUACATE

 15 minutos 45 minutos 6 porciones

INGREDIENTES

- 2 piezas de huevo entero fresco [100 g]
- 300 gramos de papa picada
- 150 gramos de salmón fresco
- 40 gramos de jugo de limón
- 150 gramos de salmón ahumado
- 1 pieza de aguacate hass [176 g]
- 5 cucharaditas de cebollín [5 g]
- 50 gramos de vinagre
- 1 cucharadita de sal [6 g]
- 120 gramos de aceite de oliva
- 3 tazas de lechuga [141 g]
- 240 gramos de hueva de pescado cocida

MÉTODO DE PREPARACIÓN

1º Sigue los pasos en Cookidoo® en tu TMX®

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	POR 100 g	POR PORCIÓN [243 g]	% DDR
ENERGÍA	174 kcal	423 kcal	21 %
GRASA	13 g	31 g	48 %
GRASAS SATURADAS	1 g	3 g	16 %
COLESTEROL	113 mg	274 mg	91 %
SODIO	276 mg	670 mg	28 %
H. CARBONO	5 g	12 g	4 %
AZÚCARES	0 g	1 g	–
FIBRA ALIMENTARIA	1 g	2 g	7 %
PROTEÍNA	10 g	24 g	–