

ESPÁRRAGOS CON SALMÓN, AGUACATE Y SALSA DE MIEL Y MOSTAZA

Ingredientes

- Espárrago DO Navarra Frasco M-580 **i**
- Aceite Arbequina Dantza **i**
- 200g de salmón ahumado
- 1 aguacate
- Zumo de 1/2 limón
- 3 cucharadas de mostaza
- 1 cucharada de miel
- Cebollino



Preparación

1. Abrimos el frasco de espárragos M-580 Dantza y escurrimos bien.
2. Troceamos el salmón ahumado en tiras.
3. Pelamos y cortamos en dados el aguacate.
4. Para la salsa, añadimos en un bol el zumo de limón recién exprimido, la mostaza, la miel, 2 cucharadas de aceite arbequina Dantza y cebollino muy picado al gusto. Mezclamos bien con unas varillas hasta que la salsa emulsione.
5. En una fuente colocamos los espárragos Dantza y disponemos encima el salmón y el aguacate.
6. Por último, rociamos con salsa de miel y mostaza al gusto y... ¡listo! Ya podemos disfrutar de este plato tan delicioso, nutritivo y super rápido de preparar.