

ROLLITOS DE ESPÁRRAGOS, QUESO Y SALMÓN



INGREDIENTES:

- Espárragos verdes
- Queso de untar
- Salmón ahumado
- Aceite de oliva VE
- Sal gorda
- Limón
- Semillas

ELABORACIÓN

Retiramos la parte dura del tallo de los espárragos y los hacemos como más nos guste. A mí me gusta hacerlos a la plancha con una gotita de aceite de oliva y sal gorda.

Cogemos una loncha de salmón ahumado y la untamos con queso. Colocamos encima los espárragos y enrollamos. Repetimos el proceso hasta acabar.

Aliñamos con un chorrito de zumo de limón e incorporamos semillas y pipas que le dan un toque crujiente buenísimo.