



ROLLITOS DE LECHUGA CON SALMÓN, CREMA AGRIA Y ARROZ BASMATI

INGREDIENTES

(Para 1 persona)
100 gr Salmón ahumado en lonchas
1 Lechuga
1 Yogur
1 Chalota
1 Lima
Unas hojas de Eneldo
30 gr Arroz basmati
5 gr Cebollino picado

ELABORACIÓN

Lavamos las hojas de lechuga, dejándolas enteras, pero quitándoles el tronco.

Aliñamos el yogur con la chalota, el eneldo picado, la ralladura y el zumo de lima, sal y pimienta al gusto.

Cocemos el arroz en abundante agua salada durante 12 minutos. Dejamos que se enfríe y aliñamos con aceite, vinagre y el cebollino picado. Lo colocamos en el fondo del tupper.

Ponemos los filetes de salmón sobre las hojas de lechuga. Untamos con la crema el salmón, lo enrollamos y lo colocamos sobre la ensalada de arroz.



PRECIO
MEDIO



TIEMPO
20'



DIFICULTAD
5/10



SALUDABLE
10/10