

Bruschette salmone e avocado

INGREDIENTI:

5 fettine di pane,
100 gr di salmone affumicato,
½ avocado,
2 cucchiaini di olio,
succo di mezzo limone,
sale qb,
qualche ciuffo di erba cipollina.

Frullare l'avocado insieme al sale, olio e succo di limone fino a renderlo una crema.
Tostare le fette di pane, spalmarle con la crema di avocado e adagiarci sopra una fettina di salmone.
Tagliare l'erba cipollina a piccole rondelle e metterne qualcuna su ogni fetta di salmone e servire.