



Salmón Gravad con Salsa de rábano picante

Ingredientes

- 1 Paquete de 3oz (85gr) de Salmon Gravad Gourmar
- 4 Cucharadas de crema agria
- ½ Cucharadita salsa de rábano picante
- Jugo de medio limón
- ½ Cucharadita aceite de oliva
- Pizca de sal y pimienta

Preparación

1. Mezclar la crema agria, salsa de rábano picante, jugo de limón y aceite de oliva.
2. Sazonar con sal y pimienta.
3. Servir el salmón gravad con la salsa, pan integral y remolacha en vinagre.

Para Más Recetas Síguenos en Instagram  @gourmarsalmon

www.gourmar.com