



Espárragos blancos a la plancha con vinagreta y salmón ahumado

Sin Gluten

Ingredientes 2-4 personas

12 Espárragos blancos cocidos
2 Huevos cocidos
¼ de Cebolla
6 Pepinillos
150 g de Salmón ahumado
50 ml de Aceite de oliva virgen extra
25 ml de Vinagre
Sal al gusto

Ingredientes 6-10 personas

30 Espárragos blancos cocidos
5 Huevos cocidos
Media Cebolla grande
15 Pepinillos
375 g de Salmón ahumado
125 ml de Aceite de oliva virgen extra

65 ml de Vinagre

Sal al gusto

Ingredientes 12-16 personas

48 Espárragos blancos cocidos

8 Huevos cocidos

1 Cebolla

24 Pepinillos

600 g de Salmón ahumado

200 ml de Aceite de oliva virgen extra

100 ml de Vinagre

Sal al gusto

Preparación

Cocemos los huevos y los cortamos en trozos muy pequeñitos. Picamos los pepinillos y las cebollas. Luego lo incorporamos al huevo. Aliñamos con aceite de oliva virgen extra, vinagre y sal. Después marcamos los espárragos en la sartén. Cortamos el salmón ahumado. Servimos los espárragos con el salmón ahumado y rociamos la vinagreta por encima.