

INGREDIENTES

- arroz
- aguacate
- tomate fresco
- tomate seco hidratado y puesto en aceite
- salmón ahumado a tiritas
- un poco de huevo hilado
- sucedáneo de caviar

Para la salsa de mostaza

- mostaza de dijon
- 1 cucharada de miel
- un poquito de agua y eneldo



ELABORACIÓN

Hervir el arroz el tiempo conveniente según la clase que utilices, refrescar una vez hervido y reservar en una ensaladera donde iremos añadiendo los ingredientes cortaditos a nuestro gusto y reservando algo de salmón para el adorno.

Si lo sirves en una fuente cubrir todo de salmón ahumado o marinado adornando con el caviar o también le va muy bien ahora en verano la olivada de aceitunas negras.

Para la salsa de mostaza poner todos los ingredientes en un cuenco calentar un poco en el microondas y remover muy bien para homogeneizar.

Si lo quieres montar en moldes individuales cubrir con salmón y la salsa en una salsera aparte pues siempre hay alguien que no le gustan las salsas.