

ENSALADA TEMPLADA CON PESCADO



Ingredientes

800 gr. de pescado variado
1 cucharada de apio rallado
1 cucharada de zanahoria rallada
1 endibia
½ lechuga
tomillo picado
1 pastilla de AVECREM PESCADO
aceite de oliva

Salsa:

350 cc. de mayonesa
150 cc. de crema de leche
1 cucharadita de caviar rojo
el zumo de 1 naranja y 1/2 limón

Preparación

Cortar el pescado en láminas finas y sazonar con AVECREM PESCADO desmenuzado y tomillo. Cubrir con aceite de oliva y reservar.

Mezclar los zumos con la mayonesa, la crema de leche y el caviar.