

DIP DE SALMÓN AHUMADO

Ingredientes:

Rinde para 1.5 tazas (aproximadamente 8-10 porciones)

- 1 taza de queso crema light, a temperatura ambiente (226 g)
- 100 g de salmón ahumado, finamente picado
- 2 cucharadas de cebollino fresco picado
- 1 cucharada de eneldo fresco picado, y algunas hojas extra para decorar
- 2 cucharadas de jugo de limón fresco (30 ml)
- 4-6 gotas de Nativia Líquido (o al gusto)
- ¼ de cucharadita de pimienta negra molida (1 g)
- Una pizca de sal (opcional)

Preparación:

1. En un tazón mediano, colocá el queso crema light y ablandalo con una cuchara o espátula hasta que esté suave y cremoso.
2. Agregá el salmón ahumado picado, el cebollino, el eneldo, el jugo de limón, las gotas de Nativia Líquido y la pimienta negra. Si sentís que le hace falta, podés agregarle una pizca de sal.
3. Mezclá suavemente hasta que todos los ingredientes estén bien combinados. Evitá batir en exceso para mantener la textura del salmón.
4. Refrigerá el dip por al menos 30 minutos antes de servir para que los sabores se asienten bien.
5. Serví el dip en un tazón y decorá con unas hojitas de eneldo y tiritas de cebollino para darle un toque de color y frescura. Podés acompañarlo con galletas saladas, pan tostado, rebanadas de pepino o crudités de vegetales.