

Μπρουσκέτα με κρέμα Avocado καπνιστό σολομό και αχλάδι

Υλικά

- 2 τμχ φέτες ψωμί πολύσπορο
- **80g Avocado cream (Κωδ. 55149)**
- 100g σολομός καπνιστός
- 1 τμχ αχλάδι
- **1 κ.γ Rub Citrus (Κωδ. 51014)**
- Λίγα φύλλα δυόσμου
- 5 ντοματίνια κομμένα στην μέση
- 1 κ.σ ελαιόλαδο
- Lime

Εκτέλεση

1. Αλείφουμε με λίγο ελαιόλαδο τις φέτες ψωμιού και τις βάζουμε στο τηγάνι, σε μέτρια φωτιά, μέχρι να πάρουν ελαφρύ χρώμα.
2. Αφού κρυώσουν καλύπτουμε όλη τους την επιφάνεια με την Κρέμα Avocado.
3. Απλώνουμε από πάνω το σολομό έτσι ώστε να είναι αφράτος.
4. Στη συνέχεια, προσθέτουμε το αχλάδι σε φλοίδες και τα κομμένα ντοματίνια.



5. Τέλος σερβίρουμε τις μπρουσκέτες, γαρνίροντας από πάνω με το Rub Citrus, λίγο ελαιόλαδο, μερικές σταγόνες από χυμό lime και 2-3 φύλλα φρέσκου δυόσμου.