



# Ensalada de Salmón Ahumado a la Pimienta y Queso Azul

## Ingredientes

- 1 Porción de 6oz de salmón ahumado a la pimienta
- 100gr de queso Azul en cubos
- 2 Cucharadas de Cramberries
- 1 Racimo de Arugula

### Aderezo

- 1 Cucharada de vinagre Balsámico
- 2 Cucharadas de aceite de olive
- Sal y pimienta

---

## Preparación

1. Mezcle todos los ingredientes
2. Coloque la arugula en un plato y sobre ella coloque la porción de salmón ahumado a la pimienta, agregue el queso azul y los crammerries
3. Vierta el aderezo sobre todo el plato
- 4.(recuerde que el Salmon a la Pimienta no necesita cocción, pues ya esta cocido)

---

Para Más Recetas Síguenos en Instagram  @gourmarsalmon

[www.gourmar.com](http://www.gourmar.com)