

## **Ensalada Nicoise de Salmón y Avruga**

*(Para 4 personas)*

Coger unos filetes de salmón fresco, trocearlos y hacerlos a la plancha. Hervir 225 gr de patatas pequeñas, 110 gramos de judías verdes y 12 huevos de codorniz. Dejar que se enfríe y una vez frío, mezclarlo todo junto con 110 g de tomates cherry y 150 g de hojas de lechuga o escarola.

Repartirlo en 4 platos y añadir una cucharada de Avruga en cada uno, aderezar con salsa francesa (2 cucharadas de vinagre blanco de vino, 1 cucharada de mostaza de Gijón, 6 cucharadas de aceite de oliva virgen, sal y pimienta negra al gusto).

