

# BAGEL DE SALMÓN Y limonada de sandía

🕒 25 minutos

👤 Fácil

👥 4 personas

## ✓ INGREDIENTES

- Primeros Brotes Deluxe Florette
- 4 panes de bagel
- Queso crema
- Salmón ahumado
- 1/2 cebolla morada
- 1/2 sandía
- Zumo de limón
- Azúcar
- Primeros Brotes Rúcula Florette FS



1 **Dora** cada mitad del pan de bagel en una sartén con un chorro de aceite de oliva virgen extra.



2 Una vez tostado, **unta** queso crema en la base y **coloca** unas lonchas de salmón ahumado y unas rodajas de cebolla morada.



3 Finalmente, **agregamos** los Primeros Brotes Deluxe y **tapamos** el bagel.



4 Por otra parte, en un vaso batidor, **tritramos** la sandía pelada con el zumo de limón y azúcar.



5 **Agregamos** la mezcla a un vaso con hielo y **decoramos** con los Primeros Brotes de Rúcula y **servimos** junto al bagel.

## PRODUCTOS DE ESTA RECETA



Primeros Brotes Deluxe Florette



Primeros Brotes Rúcula Florette

