Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



APERITIVOS / ENTRANTES

Sobao caramelizado con humus de remolacha, salmón marinado y cebolla encurtida

1 ración 1167 kcal

Ingredientes

BASE

- Sobao prensado
- Un poco de mantequilla

HUMUS

- **200gr** judías blancas cocidas
- Sal y pimienta al gusto
- Zumo de 1/2 limón
- **25ml** de bebida de coco
- **2 cucharadas** de aceite de oliva virgen extra

SALMÓN MARINADO

- Sashimi de salmón
- **2 cucharadas** de salsa de soja
- **1** trozo de jengibre rallado
- Ralladura de 1 lima
- **1 cucharadita** de aceite de sésamo

CEBOLLA ENCURTIDA

- **1** cebolla morada en juliana
- **50ml** de vinagre de manzana
- **50ml** de agua
- Hielo

DECORACIÓN

- Eneldo para decorar

Elaboración

BASE

1. Prensar el sobao y caramelizarlo en sartén con un poco de mantequilla

HUMUS

2. Triturar las judías blancas cocidas con sal, pimienta al gusto, el zumo de 1/2 limón, la bebida de coco y el aceite de oliva virgen extra

SALMÓN MARINADO

3. Mezclar en un bol el sashimi de salmón con la salsa de soja, el jengibre rallado, la ralladura de lima y el aceite de sésamo

CEBOLLA ENCURTIDA

4. En un tarro hermético meter la cebolla morada en juliana, el vinagre de manzana, el agua y el hielo

DECORACIÓN

5. Decorar con eneldo

POR RACIÓN	**41 g** Proteínas	**67 g** Grasas	**103 g** Hidratos	**19 g** Fibra

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas
cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya