MARÍA



ENSALADAS

Ensalada marinera

20min 4 raciones

Ingredientes

- Atún o bonito crudo
- Sal en escamas
- Pimienta
- Jengibre en polvo
- Perejil
- Salsa de soja
- Aceite de oliva virgen extra
- Limón
- Tomate
- Aguacate

Elaboración

1. Congelar previamente el pescado
2. Cortar el bonito en dados pequeños y marinarlo con jengibre en polvo, perejil, pimienta, salsa de soja, aceite de oliva virgen extra, zumo y ralladura de limón
3. Llevar al frigorífico un mínimo de 20 minutos
4. Cortar en trozos no muy gruesos los tomates y el aguacate y colocarlos por encima
5. Aliñar con sal en escamas y bastante aceite de oliva virgen extra
6. Colocar el bonito por encima

Hecho con CookNest

Todas las recetas de MARÍA
cooknest.app/@easyxbusy · Instagram @easyxbusy