MARÍA



APERITIVOS / ENTRANTES

Nidos de wonton con guacamole y tartar de salmón

4 raciones

Ingredientes

- Masa de wonton
- Aguacate
- Salmón
- Sal
- Sazonador aguacate
- Jengibre en polvo
- Aove
- Lima exprimida
- Salsa de soja
- Sriracha
- Aceite de sésamo
- Semillas de sésamo

Elaboración

1. Juntar el aguacate con sal, sazonador de aguacate y lima exprimida para hacer el guacamole y reservar
2. El salmón tiene que estar previamente congelado; una vez descongelado, cortarlo en dados del tamaño que más guste y aliñarlo con sriracha, salsa de soja, aceite de sésamo y jengibre en polvo; reservar
3. Hacer un corte en el medio de la oblea de wonton, engrasar el molde, colocar encima dándole forma y volver a darle aceite
4. Llevar al horno a 180° unos 8-10 minutos o hasta que esté dorado
5. Dejar enfriar las canastas y rellenarlas con guacamole y tartar
6. Decorar con semillas de sésamo

RECOMENDACIONES

El tartar puede ser también de atún, si te gusta más

Hecho con CookNest

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