Gotxei



PLATOS PRINCIPALES

Salmón sobre salsa de calabaza, setas y tahini

15min · 1 ración · 552 kcal

Ingredientes

- 1 pieza de salmón
- Salsa tahini dos cucharadas
- Calabaza (no pesé, lo eché a ojo)
- Setas media bandeja

POR RACIÓN

Proteínas	40 g
Grasas	37 g
Hidratos	20 g
Fibra	4,6 g

Elaboración

1. Metemos el salmón en la airfrier con un poco de ajito y perejil por encima a 180 grados 15 minutos

SALSA

2. Mientras se hace el salmón cortamos la calabaza en dados y la asamos en el lekue en el microondas 4-5 minutos
3. Salteamos las setas en una sartén
4. Mezclamos las setas, la calabaza y las dos cucharadas de salsa tahini y batimos
5. Emplatamos como más nos guste

RECOMENDACIONES

Yo no he usado el horno, en su lugar he usado la airfrier y el lekue.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Gotxei

cooknest.app/@gotxei · Instagram @gotxei