Gotxei



APERITIVOS / ENTRANTES

Tartar de salmón marinado sobre crema de aguacate

2 raciones · 497 kcal

Ingredientes

- Salmón fresco
- 1/2 aguacate
- Queso cremette
- Mostaza
- Salsa de soja
- Lima
- 1/2 mango
- 1/2 yogur
- Panecitos de cristal
- Pistacho picado

POR RACIÓN

Proteínas	29 g
Grasas	28 g
Hidratos	35 g
Fibra	6 g

Elaboración

1. Partir el mango y triturarlo junto con la mostaza, el yogur y un chorrito de salsa de soja
2. Partir el salmón en dados y dejarlo marinar con la mezcla anterior
3. Mientras, triturar el aguacate, el queso y un chorrito de lima
4. Pasar la mezcla de aguacate a la manga pastelera y montar: sobre el pan de cristal, la salsa de aguacate con la manga pastelera y sobre esta el salmón
5. Terminar con el toque crujiente de pistacho picado

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Gotxei
cooknest.app/@gotxei · Instagram @gotxei