Julio Sabio | Dietista-Nutricionista Deportivo



PLATOS PRINCIPALES

Poke de salmón ahumado

1 ración

Ingredientes

- Salmón ahumado
- Miel cruda
- Salsa de soja
- Salsa picante (opcional)
- Pepino
- Tomate
- Maíz
- Medio aguacate
- Cebolla crujiente casera
- Guacamole

Elaboración

1. Cortar en taquitos el salmón ahumado
2. Macerar el salmón con miel cruda, salsa de soja y salsa picante opcionalmente
3. Reservar el salmón macerado
4. Montar el poke con el salmón macerado, pepino, tomate, maíz, medio aguacate y cebolla crujiente
5. Añadir un toque de picante
6. Terminar con guacamole

RECOMENDACIONES

La cebolla crujiente es casera; la receta se comparte en los comentarios de la publicación.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Julio Sabio | Dietista-Nutricionista Deportivo

cooknest.app/@juliosabionutrition · Instagram @juliosabionutrition