HerZechef 👆



APERITIVOS / ENTRANTES

Tartar de salmón

1 ración 441 kcal

Ingredientes

- Salmón
- **1 cucharada** de salsa de soja
- **1 cucharada** de mayonesa
- **1 cucharadita** de siracha o salsa picante
- **1 cucharadita** de semillas de sesamo
- Sal y pimienta negra al gusto

POR RACIÓN

Proteínas	**33 g**
Grasas	**32 g**
Hidratos	**3,2 g**
Fibra	**0,6 g**

Elaboración

1. Cortar el salmón en trocitos pequeños
2. Meterlo en un bol
3. Añadir un buen chorrazo de salsa de soja, una cucharada de mayonesa, un chorrito de salsa sriracha y unas semillas de sésamo
4. Añadir sal y pimienta negra
5. Mezclar todo
6. Para servir, freír un papel de arroz y poner un buen cucharón de salmón por encima

Hecho con CookNest



Todas las recetas de HerZechef 👆
cooknest.app/@locuraalgusto · Instagram @locuraalgusto