Recetas SAL Y PIMIENTA🌺



APERITIVOS / ENTRANTES

Tartar de lubina sobre lima

30min · 4 raciones · 207 kcal

Ingredientes

- **2 filetes** de lubina fresca
- **4** limas
- **1** puñadito de kikos

SALSA

- **1 cucharadita** de miel
- **1 cucharadita** de salsa de soja
- **2 cucharaditas** de salsa sweet chili
- **1** chorreón de lima
- Unas gotitas de tabasco

TOPPING

- **2 cucharadas** de mayonesa
- **1 cucharadita** de sweet chili
- Un puñado de kikos troceados

POR RACIÓN

Proteínas	**14 g**
Grasas	**8,9 g**
Hidratos	**20 g**
Fibra	**2,7 g**

Elaboración

1. Cortar los culitos a las limas y trocearlas por la mitad
2. Trocear finamente la lubina
3. Preparar el marinado con una cucharadita de miel, dos cucharaditas de salsa sweet chili, una de soja, un poquito de lima y tabasco si te gusta el picante, y mezclar todo bien
4. Añadir un poquito más de lima y dejar marinar media hora en la nevera para que coja todos los sabores
5. Mientras, preparar una salsa con mayonesa y sweet chili
6. Colocar las limas y la lubina, añadir la salsa por encima y sopletear
7. Trocear finamente unos kikos y añadirlos por encima

RECOMENDACIONES

Puedes hacerlo también con corvina; se recomienda congelarla antes para evitar anisakis.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA🌺
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta