

APERITIVOS / ENTRANTES

Sushi de pepino sin arroz

2 raciones 217 kcal

Ingredientes

- 1 pepino grande
- 2 lonchas de salmón ahumado
- Queso Philadelphia
- 1/2 aguacate
- Salsa de soja
- Sésamo o chía (opcional)

POR RACIÓN

Proteínas	14 g
Grasas	15 g
Hidratos	9,3 g
Fibra	3,6 g

Elaboración

1. Pelar un pepino con un pelador y cortarlo en láminas finas
2. Colocar las láminas de pepino sobre film transparente, una encima de otra
3. Secar el agua sobrante con papel absorbente
4. Poner el relleno: untar un poco de Philadelphia, salmón ahumado y aguacate troceado
5. Enrollar el sushi, procurando que las láminas queden muy finas y enrollando hacia este lado
6. Hacer cortes de unos 3 cm
7. Añadir opcionalmente semillas de chía o sésamo
8. Mojar en salsa de soja

Hecho con CookNest

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