Recetas SAL Y PIMIENTA🌺



APERITIVOS / ENTRANTES

Panipuris rellenos de tartar de salmón

2 raciones · 523 kcal

Ingredientes

- 2 lomos de salmón
- Panipuris (pan frito)
- 1 cdita de salsa sriracha
- 1 cdita de mostaza
- 1 cdita de aceite de sésamo
- 1 cdita de salsa de soja
- Limón o lima
- 1/4 de cebolla morada
- 1/4 de aguacate maduro

POR RACIÓN

Proteínas	34 g
Grasas	31 g
Hidratos	26 g
Fibra	3 g

Elaboración

1. Mezclar todo una vez descongelado el salmón
2. Marinar una o dos horas en la nevera
3. Freír los panipuris a fuego medio-alto unos 15 segundos por cada lado
4. Abrir con cuidado los panipuris y rellenarlos con el tartar

RECOMENDACIONES

Es importante que el salmón esté previamente congelado.

Hecho con CookNest

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