

ENSALADA DE tataki de salmón

🕒 15 minutos

👤 Fácil

👥 4 personas

✓ INGREDIENTES

- Salsa de soja
- 1 lima
- Miel
- Aceite de oliva virgen extra
- 2 filetes de salmón
- 1 pack dúo Canónigos Florette**
- 2 aguacates
- 1 mango
- Topping Superalimentos Florette**



En un bol, **mezcla** la salsa de soja con el zumo de lima y la miel. **Reserva** el conjunto.



Añade aceite a una sartén y **dora** el salmón por todos los lados. **Retira** del fuego y **pincela** los filetes con la mezcla reservada.



Corta el salmón en lonchas de 2 cm aproximadamente y **resérvalo**.



En una fuente o plato amplio, **dispón** una base de dúo canónigos Florette y **añade** el salmón.



Incorpora el aguacate en láminas y el mango en dados. **Termina** con topping Superalimentos Florette.

PRODUCTOS DE ESTA RECETA



Dúo Canónigos Florette



Topping Superalimentos

