



TACOS DE SALMÓN



25 minutos

Fácil

2 personas

INGREDIENTES

- 1 Pack ensalada 4 estaciones
- 2 aguacates
- 2 mangos
- 1 cebolleta
- 2 filetes de salmón
- 6 tortillas mexicanas
- 2 limas
- 2 sobres de mix de especias mexicanas
- pack de salsa de yogur Florette
- Sal
- Aceite de oliva



1
Deshuesa, pela y pica el mango en pequeños trozos. Parte el aguacate y corta en cubos. Pica la cebolleta finamente.



2
Mezcla los ingredientes con cuidado con un poco de aceite de oliva, el zumo de una lima, una pizca de sal y reserva.



3
Sazona todas las caras del filete de salmón con las especias. Coloca el salmón en una asadera y hornea durante unos 10 minutos a 180°C.



4
Al retirar del horno rocía con unas gotas de zumo de lima y apenas desmenuce con un tenedor. En una tortilla coloca un poco de mezcla 4 estaciones.



5
Añade unas cucharadas de la mezcla de mango y aguacate junto con un poco de salmón. Acompaña con unas rodajas de lima y en un cuenco suma la salsa de yogur. Termina decorando con cebolleta picada.

PRODUCTOS DE ESTA RECETA



Pack Ensalada 4 estaciones

