

# TACOS DE SALMÓN CON MERMELADA DE TOMATE Y JALAPEÑO

🕒 30 minutos

👤 Fácil

👥 2 personas

## ✓ INGREDIENTES

- 1 pack Gourmet Original Florette
- 4 tortillas integrales de trigo
- 2 higos
- 100 g de cebolla morada encurtida

### Para el salmón marinado:

- 2 lomos de salmón
- Salsa de soja
- 1 lima
- 1 limón
- 1 naranja
- Aceite de sésamo

### Para la mermelada de tomate:

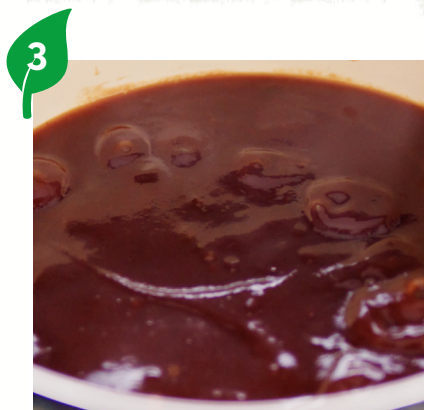
- 200 g de pulpa de tomate
- 2 cucharadas de azúcar moreno
- 2 jalapeños picados
- Sal



Para el salmón marinado, corta el salmón en cubos. Mezcla la salsa de soja, la ralladura y el zumo de la lima, el limón y la naranja con el aceite de sésamo. Deja marinar el salmón durante 2 horas.



Para la mermelada de tomate, mezcla la pulpa de tomate con el azúcar, los jalapeños y una pizca de sal.



Deja cocer hasta que adquiera una consistencia de mermelada brillante y espesa, unos 20 minutos a fuego suave.



Rellena las tortillas de trigo con una cucharada de mermelada de tomate. Añade los brotes de ensalada.



Añade las tiras de salmón, un poco de cebolla encurtida y unas rebanadas de higo.

## PRODUCTOS DE ESTA RECETA



Ensalada Gourmet Original Florette

