

ENSALADA DE SALMÓN, QUESO FETA Y JAMÓN CRUJIENTE

🕒 90 minutos

📏 Fácil

👤 2 personas

👉 INGREDIENTES

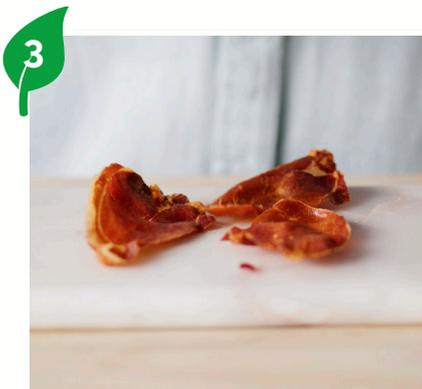
- 1 Pack de Gourmet Mediterránea
- 1 diente de ajo
- Zumo de limón
- Cayena triturada
- Aceite de oliva
- Miel
- 2 lomos de salmón
- 100 g de jamón serrano
- 1 aguacate
- 80 g de queso feta
- Salsa de módena y miel



En un cuenco, mezcla el ajo picado, el zumo de limón, la cayena triturada, el aceite de oliva y la miel. Añade los lomos de salmón y deja marinar en el frigorífico por al menos una hora.



En una sartén con aceite de oliva, dora el salmón a fuego alto durante 2 minutos por cada lado. Baja el fuego a suave, tapa la sartén y cocina otros 5 minutos. Retira del fuego y espera unos 5 minutos para partir los lomos en láminas.



Coloca el jamón serrano entre dos papel de cocina y lleva al microondas durante 1 minuto. Deja enfriar el jamón hasta que quede crujiente y pícalo.



En un plato dispón una base de ensalada y agrega las piezas de salmón templadas por encima. Añade unas láminas de aguacate.



Decora con un poco de queso feta desmigado. Termina con el crujiente de jamón y unos hilos de salsa de módena y miel.

PRODUCTOS DE ESTA RECETA



Pack de Gourmet Mediterránea

