

Arrolladitos de salmón ahumado con mango

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Salmón Ahumado en fetas: 200 g

Cebolla: 1 Unidad

Tomate: 1 Unidad

Limon: ½ Unidad

Sal: A gusto

Mango: 1 Unidad

Zucchini: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Pele el mango, elimine el *carozo* y corte en cubos pequeños.
- Pique finamente la *cebolla*.
- Pele el *tomate* corte en cubos pequeños y elimine las semillas.
- Corte el *zucchini* en cubos pequeños blanquee en abundante agua salada hirviendo y enfríe en agua helada.
- Mezcle el mango, la *cebolla*, el zucchini, el *jugo de limón* y la sal.

Presentación

- En el centro de un plato disponga una feta de **salmón**, disponga en el centro un poco de relleno y enrolle.
- Encima de cada rollo sirva un poco más de relleno.
- Cuando realice la compra del mango, elija uno no muy maduro.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/arrolladitos-de-salmon-ahumado-con-mango>