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 zuchini, 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