# Ensalada de salmón



Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

**Aceite para freir**: Cantidad necesaria
**Lechuga**: 1 Planta
**Maní pelado**: 75 g
**Hielo**: Cantidad necesaria
**Apio**: 3 Ramas
**Agua**: Cantidad necesaria
**Salmón fresco**: 200 g

### Aderezo

**Semillas de sésamo**: 1 cdita.
**Vinagre de vino**: 1 cda.
**Aceite de Sésamo**: 1 cda.
**Salsa de soja**: 1 cda.
**Aceite de girasol**: 2 cdas.

### Varios

**Cornflakes**: 30 g

## Preparación de la Receta

- Corte el **salmón** en *fetas* finas.
- Separe las hojas de *lechuga*.
- En un bowl con agua y hielo reserve la *lechuga* y el *apio*.
- En una sartén con abundante aceite tueste el *maní*.
- Escurra y reserve.

### Aderezo

- En un bowl mezcle el *vinagre*, los aceites y la salsa de soja.
- Incorpore las semillas de *sésamo*.

## Armado

- Escurra las lechugas, seque con un lienzo y corte en trozos con la mano.
- Corte el *apio* en rebanadas finas.
- En un bowl mezcle la *lechuga*, el *apio*, el *salmón*, el *maní* tostado y el aderezo.

## Presentación

- Sirva en ensaladera.
- Espolvoree con los cornflakes.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-salmon**