

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

- Escorra 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>