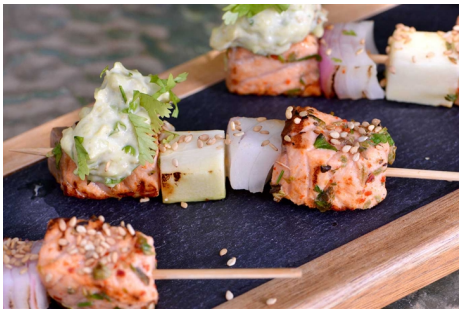
Pinchos de Salmón con Mahonesa de Aguacates



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Mahonesa de aguacate

Aguacate: 1 unidad
Lima: 1 unidad
Cilantro fresco: c/n
Mahonesa: 2 cdas

Marinada

Chile en polvo: 1/4 cdta
Lima para su jugo: 1 unidad
Orégano: 1 cda
Salmón en tacos de 4 centímetros: 400 Gramos
Dientes de ajo: 2 Unidades
Limón para su jugo: 1 unidad
Perejil: 2 cdas
Sal y Pimienta: c/n

Pinchos

Aceite: 4 cdas
Cebolla Morada: 1 unidad
Calabacín: 1 unidad
Sésamo: 1 cda

Preparación de la Receta

- Poner todos los ingredientes de la *marinada* en un bol y mezclar con un tenedor.
- Poner dentro los tacos de **salmón**.
- Cortar la *cebolla* morada y el *calabacín* en trozos del tamaño aproximado de los tacos de *salmón*.
- Cortar el *aguacate* y la lima por la mitad con ayuda del cuchillo.
- Trabajar el *aguacate* hasta obtener una *crema* lisa.
- Añadir la **mahonesa** y el *zumo* de lima.
- Terminar añadiendo un poco de *cilantro* picado.
- Reservar.
- Montar los pinchos intercalando los tacos de *salmón* con las verduras.

- Calentar un grill o sartén y asar los pinchos.
- Servir los pinchos y acompañar con la *mahonesa* de *aguacate* y *sésamo* por encima.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pinchos-de-salmon-con-mahonesa-de-aguacates