elGourmet

Sándwich de Salmón Agridulce

Tiempo de preparación: 20 Min

Ingredientes

Ajonjolí: 100 Gramos
Chile habanero ahumado: 1 unidad
Filete de salmón: 500 Gramos
Mango: 2 Unidades
Salsa de soya: 150 miliitros
Cebolla Morada: 1 unidad
Dientes de ajo: 4 Unidades
Limon: 250 Gramos
Queso filadelfia mediano: 1 unidad

Preparación de la Receta

- Porcionar filete de **salmón**, sacar *jugo* de *limón*, licuar con *ajo* y sal
- Añadir al filete y reservar, pasar al grill, espolvorear *chile* molido y dejar a punto.
- Rebanar mango y *cebolla* morada.
- Grilear.

Queso

- Picar con un tenedor y bañar con salsa de soya, espolvorear *ajonjolí* y hornear a 180 °C durante 10 minutos.

Emplatado

- Calentar pan y abrirlo.
- Untar queso.
- Rellenar con mango, *cebolla* y filete.
- Bañar con un poco de salsa de la cocción del queso y cerrar.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sandwich-de-salmon-agridulce