



Dificultad:
Baja



Porciones:
6



Tiempo:
30 minutos

Información Nutricional

Energía:	384 Kcal
Proteínas:	26.4 g
Grasa Total:	17.6 g
Colesterol:	0 mg
H. de Carbono:	29.5 g
Fibra Dietética:	1 g
Sodio:	440 mg

TARTARO DE SALMÓN EN CREMA DE PALTA Y CROCANTE DE MAIZ

Ingredientes

- 600 g de salmón fileteado y cortado en cubos pequeños
- 1 Cebollas morada grande cortada en cubitos
- 1 Paquete de ciboulette cortado finamente
- 1 Ají verde pasado por agua hirviendo
- 6 Limones de pica (su jugo)
- 2 Cucharadas de aceite de oliva
- 1 Tableta de caldo cebolla ajo MAGGI®
- 2 Paltas medianas maduras
- 2 Yoghurt natural
- 4 Tortillas de tacos

Preparación

1.- Deja el salmón cortado en un bowl y agrega la cebolla con el ciboulette y ají verde cortado finamente. Vierte el jugo de limón de pica y de la cascara obtiene 1 cucharadita de su ralladura, agrega con el aceite de oliva y condimenta con el caldo cebolla ajo MAGGI®, añade un toque de pimienta y revuelve. Reposa en refrigeración

2.- Muele las paltas y júntalas con el yoghurt natural , condimenta con un toque de jugo de limón, sal y pimienta. Revuelve y reserva.

3.- Para los crocantes de maíz, cortas las tortillas en octavos y déjalas en la lata del horno, esparce un toque de aceite de oliva y orégano. Hornea a temperatura alta durante unos minutos has dorarlas levemente. Una vez todo listo, sirve de manera decorativa y disfruta bien frío.