

Amanida de salmó



Aquesta amanida me la van fer a l'Espigueta, a Reus. Em va agradar molt la combinació de gustos i ja ha passat a formar part del receptari. Ens encanta!

Per a 1 persona

Temps: 10 min.

Ingredients:

- – Variat d'ensiams de fulla tendra
- – 1 rodanxa de pinya en almíbar
- – Un grapat d'olives negres sense pinyol
- – 2 talls de salmó fumat
- – Un grapadet de llavors de sèsam torrades
- – Salsa de soja sense gluten



Elaboració:

PAS 1: Posem les fulles d'ensiam al plat.

PAS 2: Tallem a daus la pinya en almíbar i les posem damunt l'ensiam. També afegim les olives

PAS 3: Col.loquem el salmó fumat al centre i les llavors de sèsam pel damunt.

PAS 4: Amanim amb la salsa de soja i servim.



Bon Profit!