

Ceviche estilo salmón con sandía y quinoa

Tiempo total **80 Mins.** 40 Mins. Tiempo de preparación 40 Mins. Tiempo de cocción **660 Mins.** tiempo de espera

INGREDIENTES

10 porciones

Para el ceviche estilo salmón:

3 kg	de sandía, pelada y cortada en rodajas de 1 cm de grosor
30 ml	de aceite de colza
60 ml	<u>Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada</u>
10 ml	de vinagre de manzana
10 ml	de pasta de miso
10 ml	de aceite de sésamo
15 g	de láminas de alga nori
2 g	de pimienta molida (al gusto)

Adicionales:

1,3 kg	de quinoa blanca
0,5 g	de copos de guindilla
30 ml	de vinagre de manzana
500 g	de pepinos frescos, cortados en tiras finas
500 g	de col lombarda, finamente rallada
100 g	de mayonesa vegana
500 g	de zanahorias crudas, ralladas gruesas
30 g	de semillas de sésamo negro
500 g	de kimchi
40 g	de ramitas de cilantro fresco
180 g	de lima, cortada en gajos

PREPARACIÓN

Pasos 1

Unte ambos lados de las rodajas de sandía con aceite y colóquelas en una bandeja de horno forrada con papel sulfurizado. Hornee en un horno de convección precalentado a 180 °C durante 20 minutos.

Pasos 2

Para la marinada, mezcle la Salsa de Soja Naturalmente Fermentada Kikkoman, 10 ml de vinagre de manzana, la pasta de miso, el aceite de sésamo, las láminas de nori y la pimienta. Sumerja las rodajas de sandía horneadas en la marinada y refrigere durante 10-12 horas.

Pasos 3

Cuezca la quinoa según las instrucciones del paquete durante aproximadamente 25 minutos y añada los copos de guindilla. Mezcle con 15 ml de vinagre de manzana.

Pasos 4

Saque la sandía de la marinada y escúrrala.

Pasos 5

Mezcle el pepino con el vinagre restante, y aparte, la col lombarda con la mayonesa vegana.

Pasos 6

Mezcle las zanahorias con las semillas de sésamo

negro.

Pasos 7

Monte el plato colocando en un bol la quinoa, los trozos de sandía marinada, un poco de kimchi, la ensalada de pepino, la col lombarda rallada y la zanahoria.

Pasos 8

Decore con el cilantro y sirva acompañado de un gajo de lima.