

Brochetas asiáticas de salmón y pimienta

Tiempo total **50 Mins.** 20 Mins. Tiempo de preparación **20 Mins.** Tiempo de marinado **10 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)
5056 kJ / 1264 Kcal

Grasas: **63 g** Proteínas: **88 g**
Carbohidratos: **90 g**

INGREDIENTES

2 porciones

400 g de filete de salmón
1 lima - zumo y ralladura
5 Kikkoman Salsa Estilo
cucharadas Japonés Teriyaki para
Marinados
1 pimienta verde
1 Kikkoman aceite de
cucharadita Sésamo Toastado
1 pellizco de escamas de guindilla
1 manojo de cebolletas
2 de semillas de sésamo
cucharadas tostadas
Ensalada de hinojo
1 bulbo de hinojo
80 ml de aceite de oliva
1 manzana ácida
1 cucharada de zumo de limón
1 de miel
cucharadita
sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN

Pasos 1

Corte el salmón en dados. Sazone con pimienta, escamas de guindilla y la salsa Teriyaki Marinados Kikkoman. Añada el zumo y la ralladura de lima. Seguidamente incorpore el aceite de sésamo y mezcle bien. Reserve para marinar.

Pasos 2

Corte el pimienta verde en dados de tamaño similar al del pescado.

Pasos 3

Corte el hinojo en tiras finas y la manzana en cerillas. Añada miel, zumo de limón y aceite de oliva. Mezcle bien. A continuación, sazone con sal y pimienta al gusto.

Pasos 4

Ensarte el pescado en brochetas de metal alternando con trozos de pimienta.

Pasos 5

Unte las brochetas con el marinado restante y espolvoréelas con una cucharada de semillas de sésamo.

Pasos 6

Ase las brochetas de salmón en una superficie

precalentada a alta temperatura durante unos 10 minutos, dándoles la vuelta de vez en cuando para que se cocinen uniformemente.

Pasos 7

Sírvalas espolvoreadas con la cebolleta en rodajas, las semillas de sésamo restantes y la ralladura de lima, junto con la ensalada de hinojo.