KIKKOMAN®

Salmón con lima y ensalada de naranja y pepino

Tiempo total **60 Mins.** **30 Mins.** Tiempo de preparación **30 Mins.** Tiempo de marinado

Información nutricional (por porción)
2254 kJ / 538 Kcal

INGREDIENTES

4 porciones

4	filetes de salmón (aprox. 150 g cada uno)
6 cucharadas	Kikkoman Salsa de Soja Tamari naturalmente fermentada Sin Gluten
1	tallo de hierbalimón
	el zumo de 1 lima
1 cucharadita	aceite de oliva

Para la ensalada:

2	naranjas
1	pepino
1 manojo	de berros
4 cucharadas	de aceite de oliva
2 cucharadas	de vinagre de arroz
2 cucharadas	Kikkoman Salsa de Soja Tamari naturalmente fermentada Sin Gluten
	pimienta recién molida
	azúcar

PREPARACIÓN

Pasos 1

Mezclar la Kikkoman salsa de soja fermentada naturalmente sin gluten Tamari con el tallo de hierbalimón ligeramente aplastado, el zumo de lima y el aceite y untar con la mezcla los filetes de salmón. Dejarlos marinar durante aprox. 30 minutos.

Pasos 2

Pelar las naranjas y separar los gajos. Pelar el pepino y cortarlo a lo largo en tiras. Lavar los berros, limpiarlos y arrancar las hojitas. Preparar la ensalada y aliñar con una mezcla de aceite, vinagre y salsa de soja y sazonar con pimienta y azúcar.

Pasos 3

Freír los filetes de salmón por ambas caras durante aprox. 5-10 minutos, añadiendo el resto de la marinada. Colocar la ensalada en los platos, poner encima el salmón y servir.