

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** de vinagre de arroz
- 2 cucharadas** Kikkoman Salsa de Soja Tamari naturalmente fermentada Sin Gluten
- 2 cucharadas** 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.