

Salsa de mayonesa de piña con tacos de salmón

Tiempo total **35 Mins.** 25 Mins. Tiempo de preparación **10 Mins.** Tiempo de cocción **10 Mins.** Tiempo de enfriamiento

Información nutricional (por porción)
3471 kJ / 831 Kcal

Grasas: **59 g** Proteínas: **30,2 g**
Carbohidratos: **41 g**

INGREDIENTES

2 porciones

100 g de pulpa de piña
1 cebolleta
1 guindilla roja pequeña
1 diente de ajo
1 trozo pequeño de jengibre (1 cm aproximadamente)
1 cucharada de aceite vegetal
1 cucharada de azúcar
1 cucharada de vinagre de vino blanco
4 Kikkoman Ponzu -
cucharadas Aderezo con Salsa de Soja y Vinagre, con Sabor a Limón
30 g de lombarda
3 hojas de lechuga
1 tomate pequeño
100 g de aguacate
250 g de filete de salmón
1 cucharada Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
Pimienta recién molida
50 g de mayonesa
6 tacos

PREPARACIÓN

Pasos 1

100 g de pulpa de piña - **1** cebolleta - **1** guindilla roja pequeña - **1** diente de ajo - **1 cm** trozo pequeño de jengibre - **1 cucharada** de aceite vegetal - **1 cucharada** de azúcar - **1 cucharada** de vinagre de vino blanco - **4 cucharadas** Kikkoman Ponzu - Aderezo con Salsa de Soja y Vinagre, con Sabor a Limón
Corte la piña en dados finos y la cebolleta en aros. Pique finamente la guindilla, el ajo y el jengibre. Caliente el aceite en una sartén pequeña y sofría la piña, la cebolleta, el ajo, el jengibre y la guindilla durante unos 3 minutos. Espolvoree con el azúcar y caramelicé durante otros 3 minutos. Desglase con el vinagre y la Salsa Ponzu Limón Kikkoman, déjelo hervir brevemente y hágalo puré. Deje enfriar unos 10 minutos.

Pasos 2

30 g de lombarda - **3** hojas de lechuga - **1** tomate pequeño - **100 g** de aguacate
Corte la lombarda en rodajas finas y la lechuga en tiras. Quite las semillas al tomate y córtelo en dados junto con el aguacate.

Pasos 3

250 g de filete de salmón - **1 cucharada** de aceite vegetal - **1 cucharada** Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada - Pimienta recién molida
Corte el filete de salmón en dados. Caliente el aceite en una sartén pequeña, fría el salmón durante unos 3 minutos y sazónelo con la Salsa de Soja Kikkoman y pimienta.

Pasos 4

50 g de mayonesa - Pimienta recién molida - **6** tacos

Mezcle la salsa de piña y ponzu enfriada con la mayonesa y sazone con pimienta. Unte los tacos con la mitad de la salsa, rellénelos con la lombarda, lechuga, tomate y aguacate, cubra con salmón y sírvalos rociados con la salsa restante.