

Sándwich de patata y queso con salmón

Tiempo total **30 Mins.** 10 Mins. Tiempo de preparación 15 Mins. Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)
3.669 kJ / 880 Kcal

Grasas: **58 g** Proteínas: **50,2 g**
Carbohidratos: **35,5 g**

INGREDIENTES

2 porciones

Para la capa de patata y queso:

0,25 de sal (aprox.)
cucharadita

400 g de patatas medianas
(aprox.)

1 cucharada Kikkoman aceite de
Sésamo Toastado

2 cucharaditas Kikkoman Ponzu -
as Aderezo con Salsa de
Soja y Vinagre, con Sabor
a Limón

120 g de queso rallado (mezcla
al 50 % de gouda suave y
mozzarella)

Para el salmón teriyaki:

250 g de filete de salmón
fresco sin piel

3 Kikkoman Salsa Teriyaki
cucharadas con sésamo tostado para
wok

Para la crema de aguacate picante:

1 aguacate pequeño

60 g de queso crema

2 cucharaditas Kikkoman Ponzu -
as Aderezo con Salsa de
Soja y Vinagre, con Sabor
a Limón

3 pellizcos de pimienta negra recién
molida

1 pellizco de guindilla en polvo o en
copos

Para decorar:

7 rábanos

PREPARACIÓN

Pasos 1

0,25 cucharadita de sal (aprox.) - **400 g** de patatas medianas (aprox.) - **1 cucharada** Kikkoman aceite de Sésamo Toastado - **2 cucharaditas** Kikkoman Ponzu - Aderezo con Salsa de Soja y Vinagre, con Sabor a Limón - **120 g** de queso rallado (mezcla al 50 % de gouda suave y mozzarella)

Precaliente el horno a 200 °C y forre una bandeja de horno con papel de hornear. Espolvoree con un poco de sal. Pele las patatas, córtelas en rodajas finas y dispóngalas ligeramente superpuestas formando dos rectángulos sobre la bandeja preparada. Pincélelas con Kikkoman aceite de sésamo, rocíelas con Kikkoman salsa ponzu limón y reparta el queso por encima. Hornee durante 15–18 minutos.

Pasos 2

250 g de filete de salmón fresco sin piel - **3 cucharadas** Kikkoman Salsa Teriyaki con sésamo tostado para wok

Corte el salmón en tiras de aproximadamente 1,5 cm de ancho y mézclelas con Kikkoman salsa Teriyaki WOK con Sésamo hasta que queden bien impregnadas. Coloque el salmón marinado en una fuente para horno, introdúzcala en el horno y cocínelo junto con las patatas durante 10–15 minutos.

Pasos 3

1 aguacate pequeño - **60** de queso crema - **2 cucharaditas** Kikkoman Ponzu - Aderezo con Salsa de Soja y Vinagre, con Sabor a Limón - **3 pellizcos** de pimienta negra recién molida - **1 pellizco** de guindilla en polvo o en copos

0,5

bandeja de berros

Triture la pulpa del aguacate, mézclela con el queso crema y sazone con Kikkoman salsa ponzu limón, la pimienta y el chile.

Pasos 4

7 rábanos - **0,5** bandeja de berros

Lamine los rábanos muy finamente y corte los berros de la bandeja. Dé la vuelta a uno de los rectángulos de patata, úntelo con la crema de aguacate con chile y coloque encima el salmón teriyaki. Termine con los rábanos y los berros, doble con cuidado y sirva.