

Sándwiches con pasta de salmón

Tiempo total **15 Mins.** **10 Mins.** Tiempo de preparación **5 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)
2.096 kJ / 501 Kcal

Grasas: **32,5 g** Proteínas: **20,7 g**
Carbohidratos: **31 g**

INGREDIENTES

2 porciones

150 g de salmón al horno
0,5 lima (para extraer el zumo)
0,5 limón (para extraer el zumo)
1 cucharada Kikkoman Salsa De Soja con menos sal naturalmente fermentada
1 cucharada de perejil picado
4 rodaja de pan de masa madre
20 g de ensalada de rúcula
0,25 manojo de espárragos verdes
1 cucharada de aceite de oliva
1 cucharada de semillas de sésamo

PREPARACIÓN

Pasos 1

150 g de salmón al horno - **0,5** lima (para extraer el zumo) - **0,5** limón (para extraer el zumo) - **1 cucharada** Kikkoman Salsa De Soja con menos sal naturalmente fermentada - **1 cucharada** de perejil picado
Retire y descarte la piel del salmón, luego desmenúce el pescado con un tenedor y mézclelo con el zumo de limón y lima, la Salsa de Soja con menos sal Kikkoman y el perejil.

Pasos 2

4 rodaja de pan de masa madre - **20 g** de ensalada de rúcula
Extienda la pasta resultante sobre 2 rebanadas de pan y coloque encima la ensalada de rúcula. Cubra con las rebanadas restantes.

Pasos 3

0,25 manojo de espárragos verdes - **1 cucharada** de aceite de oliva - **1 cucharada** de semillas de sésamo
Fría los espárragos en el aceite de oliva, espolvoréelos con las semillas de sésamo y sívalos con los sándwiches.