

ENSALADA DE QUÍNOA CON TIRADITO DE SALMÓN



INGREDIENTES 4 PAX

Para la quínoa

Aguacate	1 Ud
Quínoa	300 Gr
Garbanzos cocidos	150 Gr
Limón	2 Ud
Zanahoria	100 Gr
Comino	C/S
Tomate	2 Ud
Aove	C/S
Sal y pimienta	C/S
Cilantro	1 Manojó
Salsa de soja	C/S

Para el tiradito:

Salmón	400 Gr
Guindillas rojas	C/S
Cilantro	C/S
Cebolla morada	130 Gr
Limas	6 Ud
Apio	20 Gr
Ajo	1 Ud
Pasta de ají amarillo	30 Gr
Kikos	C/S

Preparación

Para la quínoa:

- Cocemos la quínoa.
- Pelamos y cortamos el resto de ingredientes en brunoise bien fina.
- En un bowl y con la quínoa fría mezclamos todos los ingredientes y aderezamos con el jugo del limón, aceite y un toque de salsa de soja. Reservamos en refrigeración para el servicio.

Para el tiradito:

- Con el zumo de las limas añadimos la pasta de ají, el apio, unas hojas de cilantro y el diente de ajo. Trituramos y pasamos por un fino.
- Con el salmón limpio cortamos en tacos de unos 4 cm y a la vez estos en laminas de 1 cm de manera que nos queda un corte similar al sashimi. Conservamos en refrigeración
- Sumergimos el salmón en el marinado y reservamos hasta el servicio.

Para decorar:

- Ensalada de quínoa
- machacamos los kikos
- cortamos la cebolla morada en brunoise bien fina
- brotes al gusto
- laminas de guindilla fresca