



Bowl de Hojuelas de Quinoa con Salmón

Bowl de Hojuelas de Quinoa con Salmon - Quinoa Doria

Ingredientes

- Salmón fresco (500 grs – sin piel)
- Hojuelas de QUINUA (80 grs)
- Cebollín (20 grs)
- Tomate cherry (60 grs)
- Aguacate (2 U medianas)
- Ajo (1 diente)
- Limón (1 U)
- Salsa Soya (cantidad necesaria)
- Vinagre blanco (Cantidad necesaria)
- Aceite de Oliva (Cantidad necesaria)
- Sal y Pimienta (Cantidad necesaria)

Preparación

1. Cortar el salmón fresco en cubos y reservar en un recipiente.
2. En ese mismo recipiente, aderezar el salmón con zumo de limón, ajo rallado , cebollín picado fino, un chorro de aceite de oliva, un chorro de vinagre blanco , dos cucharadas de salsa soya, sal y pimienta. Mezclar.
3. Paso seguido, picar el aguacate en cubos y los tomates cherry al medio. Reservar.
4. En el bowl escogido para el montaje, disponer el salmón marinado en cubos , el aguacate igualmente en cubos y los tomates cherry al medio. Espolvorear por encima con abundante Quinoa en hojuela.
5. Decorar, presentar y degustar.