

Receta **Poke**

Porciones **1**

Ingredientes

Salmón: 100g *1

Aceite de sésamo: 1 cdta

Salsa de soja: 2 cdta

Semillas de sésamo: 1 cda

Lechuga: 2 hojas

Jengibre molido: 1 cdta

*1 Atún

Cebolla: 1/2

Arroz: 100g

Edamame: Un puñado

Aguacate: 1/2 *2

Sal: 1/2 cdta

Pimentón dulce: 1/4 cdta

*2 Queso

Instrucciones

- Cocer el arroz y dejar enfriar
- Cortar la cebolla en juliana muy fina
- Cortar el salmón en taquitos y marinar 30 min en el aceite y semillas de sésamo, salsa de soja, cebolla, sal, jengibre y pimentón
- Cocer las vainas de edamame 3 min en agua hirviendo, enfriar y quitar las habas de las vainas
- Picar la lechuga en juliana
- Cortar el aguacate en láminas
- Montar el plato con el arroz en el fondo y cada topping en un lado