



PESCADOS

Receta de tacos de salmón con guacamole

★★★★★ 0 comentarios

🕒 15 minutos

🍴 3 porciones

🔥 Calorías
386

🔥 Grasa
13 g

🔥 Proteína
26 g

Ponte el delantal y prepara unos ricos tacos con salmón, ideales para sorprender a tus invitados un fin de semana.

Ingredientes



Salmón Pietrán Natural

2 filetes



1 taza de repollo morado agri dulce



1/2 taza tomate perla



3 tortillas de maíz



Guacamole Pietrán



Cilantro



1 taza de **maíz dulce Zenú**



3 cdas crema agria

Preparación

Encuentra aquí el paso a paso

La mejor forma de disfrutar el placer de cuidarte es preparando todos los días recetas que nos inspiren, diferentes, prácticas y deliciosas como esta que te enseñamos aquí.

1. En una sartén con un poco de aceite sofríe los filetes de salmón primero por el lado de la piel durante 6 a 8 minutos volteá y asa otros 6 minutos o hasta obtener el termino deseado. Parte el salmón en trozos largos.

2. A cada tortilla unta un poco de guacamole, pon un poco de repollo morado, maíz tierno, salmón, tomate perla y crema agria.

3. Acompaña con limón.

Sorpréndete con la mezcla de sabores y el toque especial que disfrutarás con este plato.



Usa Guacamole Pietrán en esta preparación y disfruta de su delicioso sabor, una combinación artesanal de aguacate Hass, sal y cilantro.



Compra tus productos a un clic



También puedes encontrarlos en tiendas, minimercados y autoservicios.



En Pietrán te acompañamos día a día en tu estilo de vida saludable, con diferentes alternativas que te aportan a una alimentación balanceada, y puedas disfrutar el placer de cuidarte.

[Productos](#)

[Recetas](#)

[Mi Mundo saludable](#)

[Contacto](#)