



PESCADOS

Salmón Asiático con ensalada thai

★★★★★ 0 comentarios

🕒 30 minutos

🍴 3 porciones

🔥 Calorías
599

🔥 Grasa
23 g

🔥 Proteína
39 g

Prepara en tan solo 30 minutos un plato perfecto para un almuerzo o una cena, con un sabor único con nuestro Salmón Asiático Pietrán.

Ingredientes



Salmón Pietrán Asiático

3 filetes de Salmón Asiático Pietrán



1 naranja cortada en cascos



1 tallo de cebolla larga cortado finamente



Jugo de media naranja



Ají dulce para decorar



1/2 repollo blanco o col china rizada



1/2 taza de raíces chinas



2 cucharadas de aceite de oliva



1 cucharadita de salsa soya



1 zanahoria mediana cortada en tiras delgadas



2 rábanos cortados finamente



1 cucharada de vinagre de manzana, vinagre blanco o de frutas



3 cucharadas de mantequilla de maní

Preparación

Encuentra aquí el paso a paso ^

Como todo un chef ponte el delantal y alista los ingredientes para cocinar esta rica receta de Salmón Asiático Pietrán acompañado de ensalada Thai y disfruta el placer de conocer nuevos sabores.

¿Cómo preparar Salmón asiático con ensalada thai?

- En un sartén dorar el pan en un poco de mantequilla clarificada o aceite de oliva.
- Aparte poner un huevo en agua hirviendo y dejarlo cocinar por 10 minutos, retirarlo del agua, echarle agua fría y quitarle la cáscara.
- Untar Guacamole Pietrán por encima del pan y luego rayarle el huevo duro.
- Sal y pimienta al gusto. Poner un poco de brotes para decorar.

Cuando descubres recetas nuevas, el placer de cocinar se disfruta al 100%.



Recuerda que el Salmón Asiático Pietrán viene listo para preparar, solo destapa, cocina y disfruta en muy pocos minutos.



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