



Puedes ver el vídeo en nuestra página web www.glotonessingluten.com, en nuestro canal de youtube o en el siguiente link: <https://www.youtube.com/watch?v=T4Fq0bt7uVA>

Ingredientes

200 gr. de lomo de salmón (descogelado)
100 gr. de tomate
100 gr. de cebolleta
1 cogollo de endibias
200 gr. de aguacate
Salsa de soja sin gluten
Salsa Lea Perrins
2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
Sal
Pimienta
¼ de zumo de limón
Perejil fresco
Semillas de sésamo

1 Ración



Nos aseguramos de que los 200 gr. de salmón hayan sido previamente congelados (por posibles intoxicaciones)
Quitamos la piel y lo cortamos en dados pequeños.



Mezclamos el salmón con la salsa de soja sin gluten, la salsa Lea Perrins, el zumo de ¼ de limón y una pizca de sésamo y lo dejamos reposar 10 minutos.



Picamos los 100 gr. de cebolleta, cortamos los 200 gr. de aguacate y los 100 gr. de tomate en dados (quitando la pulpa y las semillas) y lo mezclamos en un recipiente con una pizca de la sal, de pimienta y perejil.



Para el emplatado, un truco es cortar un poco la base de la endibia para que sea más estable y no se vuelque cuando la rellenemos.



Echamos una cucharada de salmón y dos de la mezcla de aguacate.



¡Y listo!

glotoness
sin gluten