

# Súper Poke Bowl con salmón, aguacate y Sriracha

Dificultad:

fácil

Nº de comensales: 1

## / Ingredientes

### Ingredientes (para 2 personas):

- 100 gr quinoa blanca
- 100 gr arroz Jazmín
- 25 gr edamame
- ½ cebolleta o cebolla tierna
- 1 aguacate
- 100 gr salmón a dados
- 5 gr sésamo blanco y sésamo negro
- 2 cucharadas salsa soja
- 1 cucharada mirin
- 1 cucharada sésamo

### Para la salsa poke:

- 100 ml salsa soja
- 20 ml aceite girasol
- 25 ml aceite sésamo
- ½ diente ajo
- 10 gr jengibre pelado
- 1/2 limón exprimido
- 1 cucharada salsa ostras

### Para la mayonesa de Sriracha:

- 2 cucharadas de mayonesa

- ½ limón exprimido
- 1 cucharada de Sriracha

## **/ Preparación**

### Elaboración

-Lavar bien la quinoa para quitar las sustancias tóxicas de la misma. Cocer en agua hirviendo durante 10 minutos. Reservar.

-Cocer el arroz en agua hirviendo hasta estar al dente. Reservar.

-Cocer el edamame en agua hirviendo durante 3 minutos. Reservar.

-Cortar a dados el salmón y agregar las 2 cucharadas de salsa de soja, el mirin y el aceite de sésamo.

-Una vez frío el arroz y la quinoa, colocar en un bol y mezclar junto con la salsa poke, que hemos elaborado mezclando todos los ingredientes licuándolos durante 30 segundos.

### Emplatado

-Emplatado en nuestro recipiente para poke bowl y agregar en partes separadas el aguacate a dados, el salmón marinado, el edamame y la cebolleta en juliana.