

Ceviche de salmón thai

Dificultad:

fácil

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

- 700 gr salmón
- 350 ml leche de coco
- 1 cebollino
- 2 limas exprimidas
- ½ mata de cilantro
- 1 apio
- 1 cucharada de curry verde
- 2 cucharadas de aceite de sésamo
- 1 cebolla roja
- 1 mango

/ Preparación

- Limpiamos el salmón y lo cortamos a dados.
- Preparamos la leche de tigre con leche de coco, lima, apio, aceite de sésamo y curry verde.
- Maceramos el salmón en lima.
- Emplatamos el salmón y añadimos la leche de tigre. Añadimos el mango, la cebolla roja, el sésamo y unas gotitas de aceite de sésamo.