



POKE BOWL DE SALMÓN

AHUMADO, HABAS DE SOJA Y SALSA DE MANGO

El plato más famoso de Hawaii ha llegado para quedarse en nuestra alimentación, es por eso que nosotros ofrecemos esta ya clásica ensalada con salmón ahumado y le damos nuestro toque especial con una interesante salsa de mango.

INTOLERANCIAS



GLUTEN



SOJA



SÉSAMO



CACAHUETE



PESCADO



FRUTOS
CÁSCARA

INSTRUCCIONES DE PREPARACIÓN

3 MINUTOS



Antes de preparar, sacar de la nevera 15 minutos. Regular el microondas a máxima potencia. Calentar los ingredientes justo el tiempo indicado, especialmente carnes y pescados; si se calientan más tiempo pierden calidad.



ABRIR EL FILM



CALENTAR



EMPLATAR



DISFRUTAR

INGREDIENTES

| | 1 RACIÓN | 2 RACIONES |
|-------------------------|----------|------------|
| • ARROZ SUSHI | | |
| • VERDURAS | | |
| • SALSA DE MANGO | | |
| • SALMÓN AHUMADO | | |

EMPLATADO

Elige un bowl, con el ARROZ SUSHI crea una base en el fondo del mismo. Dibujando un círculo coloca el SALMÓN con las VERDURAS. Termina incorporando la cantidad de SALSA DE MANGO deseada.