



CEVICHE DE SALMÓN

 10 minutos 10 minutos 22 porciones

INGREDIENTES

- 400 gramos de lomos de salmón fresco sin piel ni espinas [calidad de sushi] congelado un mínimo de 48 horas y cortado en dados de 1 cm
- 1 cucharadita de sal [6 g]
- 1 cucharadita de pimienta negra [2 g]
- 8 Piezas de piel de naranja [40 g]
- 4 Piezas de piel de limón [20 g]
- 100 g de cubitos de hielo
- 60 gramos de jugo de limón
- 30 gramos de jugo de lima
- 1 Pieza de diente de ajo [5 g]
- 1 cucharadita de jengibre [2 g]
- 1/4 taza de cilantro picado crudo [15 g]
- 20 gramos de aceite de sésamo tostado
- 200 gramos de cebolla morada en trozos
- 100 gramos de pimiento verde crudo chico
- 200 gramos de elote desgranado, puede ser congelado
- 1 cucharadita de salsa tabasco [6 g]

MÉTODO DE PREPARACIÓN

1º Sigue los pasos en Cookidoo® en tu TMX®

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	POR 100 g	POR PORCIÓN [50 g]	% DDR
ENERGÍA	109 kcal	55 kcal	3 %
GRASA	6 g	3 g	5 %
GRASAS SATURADAS	0 g	0 g	0 %
COLESTEROL	21 mg	11 mg	4 %
SODIO	236 mg	119 mg	5 %
H. CARBONO	6 g	3 g	1 %
AZÚCARES	1 g	0 g	-
FIBRA ALIMENTARIA	1 g	0 g	2 %
PROTEÍNA	8 g	4 g	-