Ensalada de salmón, espinacas y fresas

Raciones para 1

- ❏ 1 Lomo de salmón
- ❏ 5 Fresas
- ❏ 10 ml Vinagre de módena
- ❏ Sal en escamas
- ❏ 30 ml Aceite de oliva
- ❏ Espinacas
- ❏ Mini mozarellas

1. Empezamos cocinando el lomo de salmón en una sartén antiadherente con un chorrito de aceite de oliva unos 2 minutos por cada lado.

2. Por otra parte preparamos el aliño en un mortero en el que machacamos dos fresas con una pizca de sal en escamas y añadimos el vinagre y el aceite, mezclamos bien y reservamos.

3. Una vez tenemos todos los elementos, montamos la ensalada con las espinacas en el fondo del plato, las fresas cortaditas, las mini mozzarellas, el lomo de salmón y el aliño por encima.

Notas del Chef

https://cookinglovers.teka.com/es/receta/ensalada-de-salmon-espinacas-y-fresas/