

Raciones para 1

1
Lomo de salmón

5
Fresas

10 ml
Vinagre de módena

Sal en escamas

30 ml
Aceite de oliva

Espinacas

Mini mozzarellas

- 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/>

