

# Ensalada de salmón ahumado y mango



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 15min , Número de porciones: 2

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/ensalada-de-salmon-ahumado-y-mango>

## Preparación

Pelar el mango y la mitad trocearla en cuadraditos. Mezclarlos con los dados de salmón ahumado. Reservar. En el vaso de la batidora, poner la otra mitad del mango y el aceite y triturar hasta conseguir una salsa fina. Reservar. Emplatar la mezcla de hojas verdes y sobre ésta mezcla colocar el mango con el salmón. Salar. Verter la crema de mango por encima y terminar con un toque de jugo de limón.

## Ingredientes

- 200 gramo/s Hojas verdes (a elección)
- 1 Mango maduro
- 100 gramo/s Salmón ahumado en cubitos
- 150 cc. Aceite de oliva
- 1 poco Sal
- Jugo de 1 limón

## Categorías

Un día normal, Día Especial, Primavera, Verano, Pescados y frutos de mar, Frutas, Ingrediente extra, Una cocinera experta, Ensalada, Agridulce

