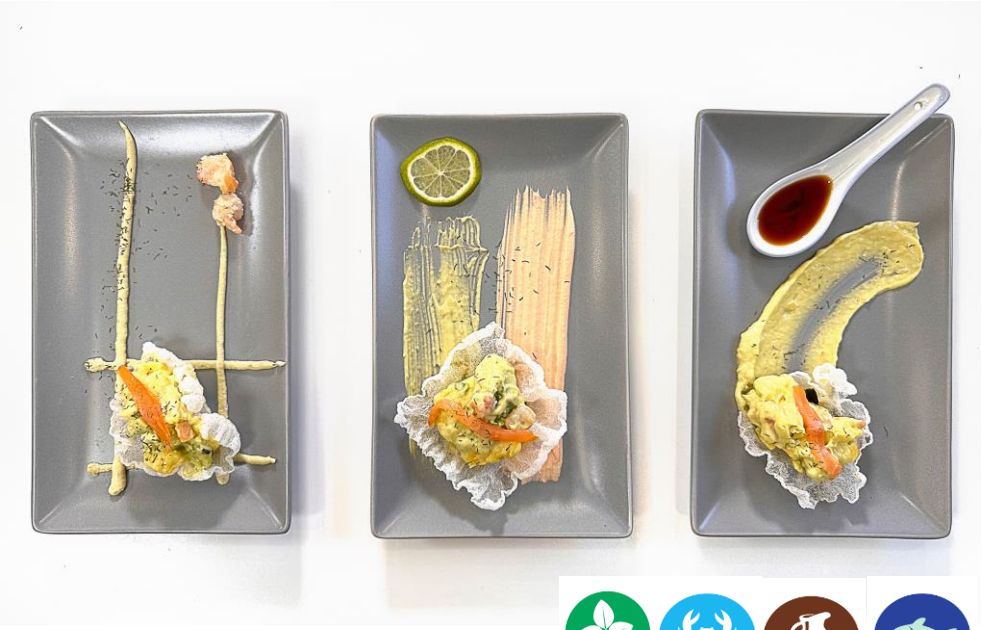
RecetaKA

CRUJIENTES DE SALMÓN CON SALSA DE MANGO



Ingredientes para 9 unidades: 80 g de salmón ahumado / ½ aguacate / 2 cdas zumo limón o lima / 13-15 gambas cocidas / 2 semillas de cardamomo / 6-8 granos de pimienta de Jamaica / 30 g mantequilla / 5 obleas de arroz / alga nori **– Para la salsa:** ½ mango / 1 cda de queso crema / 2 cdas de soja – **Para decorar:** cebollino fresco / eneldo fresco picado finamente. (opcional)



Preparando el crujiente:

1. Cortar las obleas de arroz en cuatro y el alga nori en pequeños rectángulos
2. En una sartén con 3 cucharadas de aceite añadir un trozo de papel de arroz junto con un trozo de alga nori
3. Cocinar durante 10 segundos con el aceite bien caliente hasta que el papel de arroz se cierre y coja textura crujiente

Preparando el salmón: Con un cuchillo bien afilado cortar tiras delgadas de salmón (para decorar) y cuadraditos pequeños. Reservar ambos cortes.

Preparando las gambas (opcional):

1. En una sartén puesta a fuego medio-fuerte echar la mantequilla, los granos de pimienta y los granos de cardamomo
2. Cuando la mantequilla esté fundida agregar las gambas y saltear durante 2-3 min. Retirar los granos de pimienta y cardamomo y reservar.

Preparando el relleno:

1. En un bol echar el corte de salmón en cuadraditos
2. Cortar el aguacate en daditos y añadir un corrito de limón o lima para que no se oxide y agregarlo al bol. Añadir las gambas y mezclar bien.

Elaboración de la salsa:

1. Triturar medio mango junto con el queso y la salsa de soja
2. Añadir la salsa al relleno de mango, gambas y aguacate y mezclar uniformemente. Montar cada bocadito crujiente
3. Decorar con cebollino o eneldo fresco y pequeñas tiras de salmón y emplatar

Nota: *Al cocinar los niños tendrán que realizar tareas que no siendo realizadas con cuidado, conllevan riesgos (cortar, hervir, pelar...). Aunque en La Escuela aprenden a realizarlas con prevención, es importante que en casa los padres* ***supervisen, ayuden y se diviertan*** *cocinando con los niños*

Red de Escuelas de Cocina Infantil

Red de Escuelas de Cocina Infantil