

Ceviche de salm3n thai

f3cil

Ingredientes

- 700 gr salm3n
- 350 ml leche de coco
- 1 cebollino
- 2 limas exprimidas
- ½ mata de cilantro
- 1 apio
- 1 cucharada de curry verde
- 2 cucharadas de aceite de s3samo
- 1 cebolla roja
- 1 mango

Preparaci3n

- Limpiamos el salm3n y lo cortamos a dados.
- Preparamos la leche de tigre con leche de coco, lima, apio, aceite de s3samo y curry verde.
- Maceramos el salm3n en lima.
- Emplatamos el salm3n y aÑadimos la leche de tigre. AÑadimos el mango, la cebolla roja, el s3samo y unas gotitas de aceite de s3samo.