

# Receta KA

## TACOS DE SALMÓN

### MARINADO

**Ingredientes para 6 personas:** 1 trozo de salmón / salsa de soja / 1 mandarina / aceite de oliva virgen extra / 1 cda de miel / 5 cdas de tomate concentrado / tabasco o salsa picante (opcional) / 1/2 manzana roja / 1 cebolleta tierna / 6 tortillas de maíz o de trigo (preferiblemente de maíz) / eneldo fresco. **Opcionales:** 1 aguacate / 1 yogurt griego natural / 1 lima. **Material extra:** 1 frasco de cristal con tapa



#### Elaboración

1. **Preparación de la crema de aguacate:** Pisar el aguacate y mezclarlo con el yogurt
2. **Preparación del aliño:** Echar en un bote un buen chorro de salsa de soja. (4 o 5 cdas). Agregar el zumo de media mandarina, 5 o 6 cdas de aceite de oliva virgen, la miel, el tomate concentrado y la salsa picante al gusto. Cerrar el bote y agitar bien para mezclar perfectamente.
3. Cortar el salmón en tiras de 1 cm de grosor (sin piel ni espinas). Picar groseramente el eneldo fresco.
4. En un bol echar el pescado y echar parte del aliño. Mezclar bien.
5. Lavar la manzana y cortarla con piel en tiritas muy finas. Cortar la cebolleta en diagonal tanto la parte verde como la blanca bien finitas.
6. Untar una cara de las tortillas con un poquito del aliño. Extender perfectamente. Y añadir un toque de aceite de oliva virgen extra.
7. Colocar la tortilla sobre la plancha con la parte untada hacia abajo. Cubrir con una ligera capa de crema de aguacate.
8. En la misma plancha colocar trocitos de salmón y cocinarlos ½ minuto por cada lado.
9. **Montaje del taco:** Colocar la tortilla en el plato con la cara untada hacia arriba.
10. Añadir los trocitos de salmón, las láminas de manzana y de cebolleta tierna.
11. Echar un poquito de zumo de lima y espolvorear con eneldo fresco picado. Cerrar, cortar 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*

