

# Ensaladas de salmón

## con dresing de naranja y jengibre

*Tiempo total: 30 minutos*

*Dificultad: Media*

*Porciones: 6*

### **Ingredientes:**

- 500grs de salmón
- ½ taza de aceite de oliva
- 1/3 de taza de jugo de naranja
- 2 cucharadas de vinagre blanco o de manzana
- ½ cucharadita de jengibre rallado
- 1 cucharada de mostaza
- Sal
- Pimienta
- 250grs de tomates cherry
- 3 o 4 cucharadas de cilantro picado

### **Preparación:**

- 1.- Cortar 500 grs de salmón en cubos pequeños y guardar en el refrigerador
- 2.- Poner en una taza 1/2 taza de aceite de oliva + 1/3 taza de jugo de naranja + 2 cucharadas de vinagre blanco o de manzana + 1/2 cucharadita de jengibre rallado + 1 cucharada de mostaza + sal + pimienta. Revolver bien para emulsionar
- 3.- Poner una cama de la mezcla de verdes que tengas.
- 4.- En un bowl poner el pescado en cubos + 250 grs de tomates cherry cortados en dos + 3 o 4 cucharadas de cilantro picado + el dresing. Revolver todo muy bien y poner sobre la cama de hojas.