

• MAKI DE SALMÓN AHUMADO CON MANGO CRUNCH

INGREDIENTES 4 unidades - 1 Hora - Dificultad: fácil

- 100 g de salmón ahumado
- 200 g de arroz de sushi cocido
- 1 Aguacate
- 1 hoja de alga nori
- 10 g de salsa de soja
- 20 g de aceite de oliva virgen extra
- 2 Sobres de **Mango Crunch**

ELABORACIÓN

- Poner 3 tiras alternas de alga nori de 1cm de grosor sobre la esterilla de bambú
- Encima, Poner una lámina bien fina de salmón ahumado encima de una esterilla de bambú.
- Cubrir con una capa de arroz y poner unas tiras de aguacate en el centro.
- Enrollar el maki y cortar.
- Mezclar la salsa de soja con el aceite.
- Emplatar los rollitos de maki, salsear con la vinagreta de soja y añadir el **mango crunch**.

