

• TIRADITO DE LUBINA CON FRUTA DE LA PASIÓN CRUNCH



INGREDIENTES 4 raciones - 30 min - Dificultad: fácil

- 500 gr de lubina en filetes
- 10 gr de mezcla de espinacas, canónigos y brote de alfalfa
- 50 gr de zumo de limón
- 10 gr de Aceite de Oliva
- 5 gr de jengibre rallado
- 1 gr de ajo rallado
- 5 gr de cilantro picado
- 5 gr de cebollino picado
- 2 gr de cristales de sal y pimienta negra molida
- 1 sobre de **Fruta de la Pasión Crunch Ingredíssimo**

ELABORACIÓN

- Sacar la piel a la lubina, cortar lonchas pequeñas no demasiado finas.
- En un bol, mezclar el zumo de limón, el jengibre, el ajo, el cilantro y el aceite de oliva.
- Disponer las lonchas del pescado en platos y salsear con la mezcla.
- Poner los brotes de lechugas y el cebollino picado.
- Aderezar con cristales de sal y pimienta.
- Terminar con los trozos de **fruta de la pasión**.

