



# NACHOS CON SALMÓN MARINADO Y AGUACATE



tiempo de preparación  
**30min**



tiempo total  
**40min**



raciones  
**3**



dificultad  
**fácil**

## INGREDIENTES

- 1 aguacate Aurum
- Tortitas de harina de trigo
- 200 g de salmón
- Salsa de soja
- Jengibre
- Zumo de limón
- Sésamo
- 1 yogur griego
- Sal y pimienta negra
- Cebolla morada

## PREPARACIÓN

1. Hacemos unos nachos tradicionales, pero de forma casera utilizando tortitas de harina de trigo. Podemos utilizar el horno para tenerlos o la air fryer, unos 10 minutos a 170 °C.
2. Marinamos el salmón con un poco de soja, jengibre, zumo de limón, sésamo y un poquito de tabasco (opcional).
3. Para el aguacate. Utilizamos el vaso de la batidora y añadimos un aguacate, 1 yogur griego, sal, pimienta negra recién molida y un chorrito de zumo de limón. Si se queda muy espesa se puede ir añadiendo leche hasta tener una consistencia como de crema.
4. Para la decoración, utilizamos un bowl, añadimos los nachos caseros, el salmón marinado, la crema de aguacate y de toppings ponemos cebollita morada cortada previamente muy finita.