

Tacos de Salmón Noruego con guacamole y queso fundido

Ingredientes (4 raciones)

480 g de Salmón Noruego sin piel ni espinas
8 tacos de maíz
1 aguacate maduro
1 tomate pera
1 cebolla morada
4 cucharaditas de cilantro fresco picado
4 cucharadas de queso rallado
4 cucharadas de mahonesa
Salsa sriracha
Sal
Pimienta negra molida al gusto

Elaboración

Pelamos el aguacate y picamos la cebolla y el tomate, salpimentamos al gusto y añadimos una parte de la mahonesa. Removemos bien hasta obtener una salsa guacamole.

Cortamos el Salmón Noruego en dados y asamos en la parrilla.

Mezclamos la mahonesa restante con la salsa sriracha picante al gusto.

Tostamos los tacos de maíz en la parrilla y rellenamos con el guacamole y el salmón. Ponemos un poco de queso encima para que se derrita con el propio calor del pescado.

Añadimos la mahonesa picante y servimos.