

## Taco de Salmón Noruego fresco 'a la Barbacoa' con salsa de mango

Porciones (4)

### **Ingredientes**

600 grs. lomos de Salmón Noruego fresco, sin espinas ni piel

granos de pimienta negra

sal

tortilla wrap

### **Salsa**

1 mango, 1 guindilla roja, 4 cebolletas

2 aguacates, 2 limones

menta fresca



### **Preparación**

- ✓ Cortar el salmón noruego en cubos pequeños. Sazonar con sal y pimienta y rociar un poco de aceite por encima.
- ✓ Dejar reposar un rato antes de cocinar en la barbacoa.
- ✓ Pelar y cortar el mango en trozos pequeños, picar finamente las cebollas y el chile.
- ✓ Colocar en un bol y mezclar.
- ✓ Cortar el aguacate en trozos un poco más grandes para que no se haga un puré.
- ✓ Rociar con el zumo de 1 limón, espolvorear sobre la menta y sazonar con sal y pimienta.
- ✓ Rociar sobre un poco de aceite, mezclar con cuidado y reservar.
- ✓ Asar el Salmón Noruego en la barbacoa durante unos 3-4 minutos.