

Tacos de salmón ahumado de Noruega

MCW

Entrante | Cocina Internacional (Navideña)

Ingredientes:

- **2 tortillas pequeñas de maíz o trigo**
- **50 g de salmón ahumado de Noruega** (cortado en tiras)
- **1/2 aguacate** (maduro, cortado en láminas o en cubos)
- **1/4 de cebolla morada** (cortada en juliana fina)
- **1/2 tomate** (en cubos pequeños, sin semillas)
- **1 cucharada de cilantro fresco** (picado)
- **1 cucharadita de zumo de limón o lima** (fresco)
- **1/4 de cucharadita de chile en polvo o tajín** (opcional, para un toque picante)
- Chile habanero picante fresco
- **Sal y pimienta** al gusto
- Aceite para freír
- 1 Granada

Elaboración completa:

Corta el aguacate en láminas o cubos y rocíalo con un poco de jugo de limón para evitar que se oxide. Corta el tomate en cubos pequeños y la cebolla morada en juliana fina.

Si te gusta el toque picante, puedes espolvorear un poco de chile en polvo o tajín sobre los ingredientes.

Calienta las tortillas en una sartén seca a fuego medio durante unos segundos por cada lado, hasta que estén suaves y ligeramente doradas. Coloca una capa de aguacate en el centro de cada tortilla. Añade las tiras de salmón ahumado sobre el aguacate. Reparte el tomate en cubos y la cebolla morada sobre cada taco. Espolvorea un poco de cilantro fresco picado y agrega una pizca de sal y pimienta al gusto.

Si lo deseas, añade una cucharada de crema agria o yogurt natural sobre cada taco para darle un toque cremoso que combina muy bien con el salmón ahumado. Terminar y servir:

Añade un poco más de jugo de limón sobre los tacos para darles un toque fresco. Si te gusta el picante, espolvorea un poco más de chile en polvo o tajín.

Puedes acompañar los tacos con rodajas de lima o limón adicionales o servirlos con una salsa ligera de aguacate o guacamole.

Referencia:

