

Coca pizza de tuna

Składniki:

Zamrożony kawałek tuńczyka 150g

Krem serowy 30g

Placek tortilli 1 szt.

Cebula 20g

Limonka 1 szt.

Sól 5g

Oliwa z oliwek 10ml

Sos vinaigrette 15ml



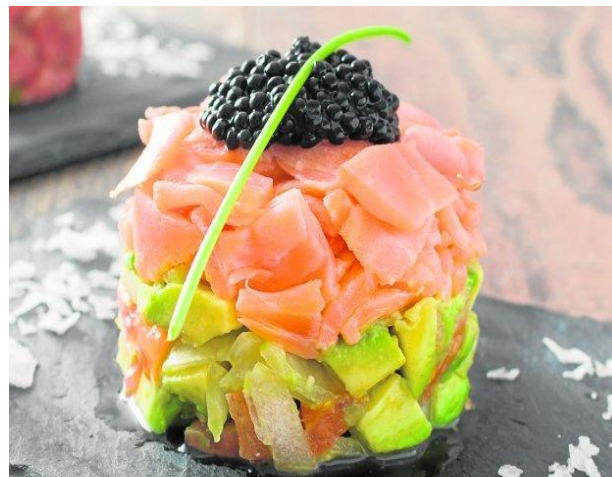
Sposób przygotowania:

Zamrożony kawałek tuńczyka pokroić w plastry na krajalnicy. Ułożyć plastry w kółko na papierze odmrozić wykonaną pizzę. Placek tortilli podpiec w piekarniku w temp. 180. Cebulę pokroić w krążki. Następnie rozłożyć na cieście krem serowy, na to położyć pizzę z tuńczyka. Na wierzchu poukładać krążkami cebulki, polać odrobiną oliwy i sosu vinaigrette oraz posolić. Na koniec posypać startą skórą z limonki.

Tartar de salmón y aguacate

Składniki:

- 500 g łososia
- 2 awokado
- sos vinaigrette
- natka pietruszki
- jedna papryczka chili



Przygotowanie:

Awokado oraz łososia kroimy w kostkę, siekamy pietruszkę oraz chili mieszamy wszystko w jednym naczyniu następnie doprawiamy solą i pieprzem. Podajemy z sałatą karbowaną, polewamy naszym sosem.

Źródła:

https://www.instagram.com/vuelvecarolina_qd

<https://www.laverdad.es/verano/recetas/tartar-salmon-aguacate-20170718024501-ntvo.html>