# ENSALADA "BLACKENED SALMON"

*Posted on 20 octubre, 2020 by Regina Villarreal*



**Categories:** Ensaladas, Entradas, Plato Fuerte, Recetas
**Tags:** aderezo morron, comida sana, ensalda, gluten free, healthy food, receta healthy, salmon

**INGREDIENTES:**

- 2 filetes de salmón
- 1 c. ADOBO MAESTRO GREENHOUSE
- 1 c. MIXTO PICANTE GREENHOUSE
- 1 pizca de sal del Himalaya
- 1 c. aceite de aguacate

**PARA EL ADEREZO:**

- 2 piezas jugo de limón
- 3-4 C. aceite de oliva extra-virgenb
- 1 chile morrón amarillo sin semillas
- 1 c. ADOBO MAESTRO GREENHOUSE
- 2 C. cilantro fresco picado
- ¾ c. MOLIDO DE LA CASA GREENHOUSE
- ¼ c. sal del Himalaya

**PARA LA ENSALADA:**

- 2-3  tazas de lechuga mixta y 1-2 tazas de espinaca baby
- ½ aguacate en cuadritos
- 2 C. de cebolla morada en julianas finas
- ½ pieza de pepino en rueditas
- 2 tomates pequeños en cubos
- Hojas de cilantro al gusto

**PREPARACIÓN:**

- Remojar los filetes de salmón en leche de almendra por unos 30 minutos y después en agua mineral otros 30 minutos. Enjuagar
- Mezclar el ADOBO MAESTRO GREENHOUSE con el MIXTO PICANTE GREENHOUSE
- Empanizar los filetes de salmón en la mezcla. Agregar la pizca de sal opcional. Dejar reposar.
- En un sartén colocar el aceite de oliva y cuando ya esté caliente colocar los filetes de salmón

del lado de la piel de 7 a 8 minutos voltear y dejar unos 2-3 minutos más a llegar a término deseado.
- Para el aderezo revolver todos los ingredientes en la licuadora.
- Servir en un platón todos los vegetales de la ensalada, aderezar y encima colocar el salmón.

AGREGA VIDA A TU COMIDA