

TACITAS DE PEPINO RELLENAS CON JUREL UNICO



PORCIONES

4

DIFICULTAD

Fácil

PREPARACIÓN

1. Cortar los pepinos en rodajas de 3 a 4 centímetros de grosor y ahuecar con una cuchara para formar tacitas.
2. Poner en el vaso el jurel, ciboulette, aceite de sésamo, salsa de soja, jugo de limón y semillas de sésamo. Programar 10 SEG / GIRO INVERSO/ VEL 3.
3. Rellenar las tacitas de pepino con la mezcla y decorar con ramitas de ciboulette.

TIEMPO ESTIMADO

30 minutos

INGREDIENTES

- 1 lata de jurel UNICO al natural
- 3 pepinos
- 1 cucharada de salsa de soja
- Jugo de un limón
- 1 paquete de ciboulette picado
- 2 cucharadas de aceite de sésamo
- Semillas de sésamo

