

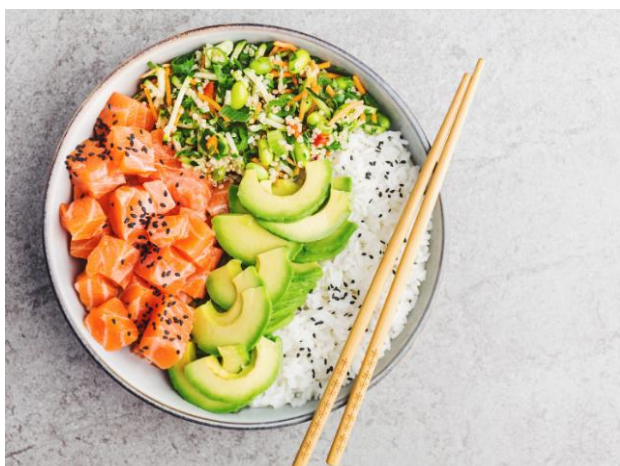
POKÉ BOWL DE SALMÓN, AGUACATE Y ANACARDOS

INGREDIENTES:

- 30-50g de arroz basmati integral
- Vinagreta para el arroz: salsa de soja, vinagre de arroz y aceite de sésamo
- Zanahoria y col ralladas
- Medio aguacate cortado en dados
- Un poco de cebolla morada en juliana
- Dados de salmón marinado o ahumado
- Un puñado de edamames
- Un puñado de anacardos triturados
- Sésamo negro o normal

PREPARACIÓN:

- 01.** Una vez tenemos el arroz cocido y enfriado, añadir la vinagreta.
- 02.** Poner en la base del bowl el arroz y luego por encima la verdura, para acabar con el resto de ingredientes y espolvorear con el sésamo.



El poké es un plato típico hawaino muy versátil que originariamente lleva pescado crudo, pero se le puede poner huevo, tofu o pollo en su lugar.