

# SALMÓN ASADO CON ENSALADA DE QUINOA



Asado con ensalada  
**de quinoa.**



Tiempo de preparación: 45 min



Porción: 4 personas

## Ingredientes



- ♥ 1 kg de salmón
- ♥ 2 cdas. de Capullo
- ♥ 150 gramos de espinacas
- ♥ 80 gramos de quinoa
- ♥ 25 gramos de mix de frutos secos
- ♥ 1 cda. de miel
- ♥ 1 cda. de mostaza
- ♥ Queso parmesanoz

Con Capullo  
conserva el sabor  
íntegro de  
cada platillo.

## Preparación



*Precalienta un sartén y cocé el salmón mientras preparas la ensalada.*

*Lava las hojas de espinaca bien y seca.*

*Cocé la quinoa y deja reposar, es mejor que este fría ya que es para una ensalada. La echamos junto a las hojas de espinacas y mezclamos.*

*Añadimos un puñado de frutos secos al gusto.*

*En otro recipiente mezcla la miel con la mostaza para agregar como dip a tu ensalada.*

*Sirve con el salmón y disfruta.*