

# RECETA



## SALMÓN CON UN CRUJIENTE DE QUINOA Y AVIKO MINI GRATIN CON TOPINAMBUR Y CHIRIVÍA

### INGREDIENTES

- 10 filetes de salmón
- 30 Aviko Mini Gratin - topinambur y chirivía
- 25 zanahorias variadas
- 300 g quinoa de tres colores cocida
- 50 g sésamo negro ahumado
- 20 g pimienta negra molida gruesa
- 2 cucharadas pimentón en polvo
- 100 ml miel
- 200 ml jugo de naranja
- 150 g mezcla de hierbas
- aceite de oliva
- sal marina

[www.aviko.com](http://www.aviko.com)



Share success with potatoes

## PREPARACIÓN

1. Precalentar el horno a 200 °C.
2. Colocar los Aviko Mini Gratins en una bandeja de horno y hornearlos durante unos 10-15 minutos hasta que estén dorados.

### Zanahorias asadas:

3. Pelar las zanahorias y cortarlas por la mitad en sentido longitudinal.
4. Mezclarlas con la miel, el jugo de naranja y una pizca de sal.
5. Colocar las zanahorias en una bandeja de horno cubierta con papel de horno.
6. Asar las zanahorias durante unos 20 minutos.

### Salmón con crujiente de quinoa:

7. Mezclar la quinoa cocida, el sésamo negro, la pimienta negra molida gruesa y el pimentón en polvo.
8. Cubrir la parte superior del salmón con la mezcla de quinoa.
9. Cocinar el salmón con crujiente de quinoa a fuego medio hasta que esté crujiente y cocinado.

### Presentación:

10. Colocar las zanahorias asadas en los platos.
11. En cada plato, colocar tres gratinados y una ración de salmón con crujiente de quinoa.
12. Espolvorear con las hierbas y servir.