



Mero Ahumado con Salsa de Piña

Ingredientes

- 1 Paquete de 3oz (85 gr) de mero ahumado Gourmar
- 1 Taza de piña fresca picada
- 2 Tomates medianos picados
- 1 Cucharada de cebollino picado
- Pepino en tiras para decorar
- 2 hojas de lechuga

Aderezo

- 1 Cucharada de vinagre balsámico
- 2 Cucharadas de aceite de oliva

Preparación

1. Coloque las hojas de lechugas boca abajo en un plato y cúbralas con el mero.
2. Mezcle la piña, el tomate, cebollino, y sazone con sal, pimienta y el aderezo.
3. Sirva con el mero

Para Más Recetas Síguenos en Instagram  @gourmarsalmon

www.gourmar.com