



# Waffle Batter con Salmón y Salsa de Mango-Naranja

## DIRECCIONES

Prepare las Waffle Batter Fries de acuerdo con las instrucciones del empaque, mantenga caliente. Coloque Waffle Batter fries en un plato grande. En la parte superior de cada pieza de Waffle Batter coloque 1 cucharada de salmón en copos. Coloque 1 cucharadita de salsa de mango-naranja en la parte superior del salmón en copos. Rocíe cada pieza de Waffle Batter con aceite de cilantro y decore con rodajas de naranja si lo desea

## RENDIMIENTO

1 portion

## INGREDIENTES

0-12 piezas de Waffle Batter Crisscut® Fries (X0099)

6 rebanadas de naranja- opcional

Salmon al horno

2 filetes, 6-8 oz. cada uno

2 cucharadas de aceite de oliva

Precaliente el horno a 350 ° F

Instrucciones

Vierta 1 cucharada de aceite de oliva en la parte inferior del plato para hornear tamaño 8x8".

Coloque los filetes en el plato para hornear. Vierta la restante cucharada de aceite de oliva sobre los filetes de salmón. Hornee por aproximadamente 18-20 minutos o hasta que esté hecho. Coloque en el refrigerador para que se enfríe.

Cuando el salmón este frío, desmenuzarlo suavemente. El salmón puede colocarse en un recipiente y mantenerse en el refrigerador hasta que esté listo para usarse.

Aceite de Cilantro

1 manojo de cilantro

1 ½ tazas de aceite de oliva extra virgen

Instrucciones

Blanquear el cilantro durante 20 segundos, enjuague en agua fría, escurrir y secar. Coloque en el procesador de alimentos o licuadora; Agregue 1 ½ tazas de aceite de oliva extra virgen.

Mezclar durante 1-2 minutos. Vierta el aceite a través de un tamiz (colador) fino y colóquelo en una pequeña botella para rociar, colóquelo en el refrigerador después de usarlo.

Salsa de Mango-Naranja