



## SALMAS SANÍSSIMO CON SURIMI, MANGO Y SALSA DE SOYA

### INGREDIENTES

- Salmas de Nopal Saníssimo
- 150 g de surimi
- 2 tazas de mango congelado en cubos
- ¼ taza de salsa de soya baja en sodio

### PREPARACIÓN

- 01** Cortar el surimi en rodajas pequeñas.
- 02** Colocar el mango, previamente descongelado, con el surimi dentro de un bowl.
- 03** Agregar la salsa soya y mezclar.
- 04** Servir la preparación sobre las Salmas Nopal Saníssimo.

