



Salmon and Mandarin Orange Salad

4 servings

From the award winning book **Passion for Coffee**

Salmon and Mandarin oranges are a wonderful match, which I use in many recipes. Ginger is a must with these two. Fresh, delicious, natural great tastes for a sense breaking experience.

2/3 cup (1 recipe) Asian Vinaigrette (page 000)
1 tablespoon drained, julienne pickled ginger
2/3 cup Mandarin orange or tangerine slices
8 ounces thinly sliced smoked salmon
8 cups baby greens with arugula

1. Prepare the vinaigrette and add the ginger.
2. Place mandarin slices and salmon on a platter and add the dressing. Let stand for 10 minutes or more.
3. When ready to serve, toss the greens with the salmon, mandarin slices, and vinaigrette.

Asian Vinaigrette

2 tablespoon minced parsley
4 teaspoons rice vinegar
4 teaspoons maple syrup
1 freeze dried coffee
¾ teaspoon salt
¼ teaspoon pepper
¼ teaspoon dark sesame oil
6 tablespoons canola oil !Blend all ingredients.

Gallinitas con salsa de mora y café

2 a 4 porciones, 1 taza salsa

Del libro premiado... **Pasión por el Café.**

Ensalada de Salmón y Mandarinas
4 porciones

2/3 taza (1 receta) Vinagreta Asiática con Café (del libro *Pasión por el Café*)

- 1 cucharada jengibre encurtido
2/3 taza, casquitos de mandarina pelados
8 salmón ahumado, tajado delgado
8 tazas de hojas de arrúgula !1. Prepare la vinagreta y agregue el jengibre.
2. Coloque los cascos de mandarina y el salmón en la bandeja de servir, mezcle las hojas con la vinagreta y vierta estas en el plato. Sirva.

TIP: La mezcla de salmón con mandarina es una maravilla, ensáyala hoy!

Esta en cpffeecooks.com

Vinagreta Asiática

2 cucharadas perejil picado
4 cucharaditas vinagre de arroz
4 cucharaditas miel de arce, o maple
1 cucharadita café instantáneo, liofilizado, Buendía
¾ cucharadita sal
¼ cucharadita pimienta
¼ cucharadita aceite de ajonjolí
6 cucharadas aceite de girasol o canola !Licúe todos los ingredientes.