

el cocinero andaluz



blog de cocina mediterránea

0226 ENSALADA DE SALMÓN MARINADO Y QUESO DE CABRA CON TZALTZIKI

Ingredientes (para 4 comensales)

- Salmón marinado ([receta 0034 del Cocinero Andaluz](#))
- Queso de cabra
- Pepino (1)
- Yogur natural (2)
- Cebolleta (media)
- Ajo (1)
- Perejil
- Eneldo
- Limón (medio)
- Aceite de oliva virgen extra
- Pimienta negra en grano
- Sal



Proceder

Corta el salmón marinado en tiras gruesas y estas tiras en cubitos. Pasa los cubitos a un plato y échale un chorrillo de aceite de oliva virgen extra

Corta el queso en cubitos más o menos del mismo tamaño que los de salmón

Pica también la media cebolleta en trocitos pequeños

Limpia el pepino bajo el grifo, desecha los extremos y córtalo en láminas y estas láminas córtalas en juliana fina

Pica en trocitos pequeños el ajo, el perejil y el eneldo

Mezcla los yogures con el pepino cortado en juliana y añádele el perejil, el eneldo. Añade también el queso en cubitos, el salmón marinado el ajo picado y salpimienta a tu gusto

Ahora échale el zumo de medio limón utilizando un colador para que no caigan huesos en la ensalada y mézclalo todo bien

Por último mezcla también con un chorro de buen aceite de oliva



Prueba para ver si está bien de sal

Sírve los platos y decora con unos cuantos cubitos de queso y de salmón y un poco de eneldo picado