



- cocina muy sencilla -

0295 TARTAR DE SALMÓN

INGREDIENTES

- Salmón fresco (150 gr por persona)
- Cebolleta fresca (25 gr por persona)
- Pepino en vinagre (25 gr por persona)
- Alcaparrones (25 gr por persona)
- Salsa mahonesa (25 cucharada por persona)
- Zumo de limón (al gusto)
- Pimienta negra (al gusto)
- Eneldo fresco (al gusto)
- Sal (al gusto)
- Salmón marinado para decorar
- Limón

ELABORACIÓN

Al salmón se le quitan la piel y las espinas y se pica en trocitos pequeños.

Se pela y se pica la cebolleta en trocitos muy pequeños.

Se pica también en trozos lo más pequeñitos posibles: pepino en vinagre, alcaparrones y eneldo.

Se introduce en un bol: salmón, cebolleta, pepino en vinagre, alcaparrones junto con la mahonesa, el zumo de limón, un poco de sal y de pimienta negra moida.

Se mezclan todos los ingredientes bien.

Se sirve ayudándonos con un aro de emplatar aplastando un poco en la superficie.

Se añade un poco más de pimienta molida, de eneldo y se decora con una rodajita de limón y unos cubitos de salmón marinado.