

Tartar de salchichón de agua dulce y sus huevas

Dificultad:

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

- 500 gr de trucha ecológica de Riofrío limpia
- 100 gr de huevas de trucha ecológica de Riofrío
- 20 ml de vino oloroso Trajinerero
- 10 gr de aliño especial para elaborar el salchichón
- 50 gr de mayonesa
- 10 gr de pepinillo
- 50 ml de AOVE Mil del Poaig
- 5 ml de zumo de limón
- 10 gr de cebollitas en vinagre
- C/S sal, pimienta y "alma de caviar de Riofrío".

/ Preparación