

Aprende a elaborar un irresistible tartar de salmón en sencillos pasos

Dificultad:

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

Para dos personas:

- 200 gramos de salmón fresco
- Soja

Para la picada:

- Cebolla
- Tomate
- Perejil
- Pimienta blanca
- Aceite
- Sal
-

• Decoración del tartar:

-
- Huevas de salmón
- Alcaparra
-

• Para la presentación (opcional):

-
- Tostaditas
- Mantequilla

/ Preparación

Elaboración

- Picamos el salmón a dados pequeños estilo tartar.



- Añadimos un poco de soja al gusto.



- Para la picada, pelamos la cebolla y la picamos a dados muy pequeños. Seguidamente, pelamos también el tomate (es importante usarlo pelado) y lo cortamos a dados pequeños. Mezclamos la cebolla y el tomate, añadimos el perejil picado muy fino y condimentamos la picada con pimienta blanca, aceite y sal al gusto.
- Ponemos el tartar dentro de un molde de acero inoxidable y, a su lado, servimos la picada con una cuchara.



- Acabamos la presentación retirando el molde i colocando las huevas de salmón i una alcaparra sobre el tartar. También podemos añadir tostaditas y la mantequilla aparte.



¡Buen provecho!