

Tartar de salmón marinado con guacamole

Dificultad:

fácil

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

Para dos personas:

- 300 gr salmón

Para el guacamole:

- 1 aguacate
- 1 cebolla echalota
- 2 tomates de pera
- 2 ajos tiernos pequeños
- 2 chiles sin semillas
- ½ lima
- Sal y pimienta

Para el marinado:

- 10 ml. soja
- 10 ml. sake
- 10 ml. mirin
- 15 gr azúcar moreno
- Aceite de sésamo
- Mostaza de Dijon
- wasabi

/ Preparación

Preparación

- Marinamos el salmón con sal, azúcar y cebollino durante unas 12 horas.
- Ponemos la soja, el sake, el mirin y el azúcar moreno en una sartén y hacemos que hierva unos 4 minutos, hasta que reduzca. Lo vamos removiendo para que no se queme la soja.
- Reservamos. Añadimos 2 gotas de aceite de sésamo, 2 cucharaditas de mostaza de Dijon antigua, 1 pizca de wasabi y lo mezclamos todo hasta ligarlo. Lo reservamos en la nevera hasta que quede caramelizado.
- Cortamos el salmón marinado en dados, lo metemos en un bol con 3 cucharadas pequeñas de la mezcla. Lo reservamos. Si no lo servimos recién hecho, cubrimos la mezcla resultante con aceite y lo tapamos para evitar que se oxide (no le debe tocar ni la luz ni el aire).

Emplatado

- Usamos un molde y ponemos como base una capa fina de guacamole. Después añadimos el salmón y finalmente lo cubrimos con la salsa marinada por encima.
- Si queremos, podemos darle un toque con sal de escama negra, pimienta de Sichuan y unas tostaditas.