

Tartar de lecha, arrecife de tinta, concassé de tomate, mahonesa de lima y salicornia

Dificultad:

media

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

Para el tartar de lecha:

- 120 gr de lecha
- 10 gr de cebolla morada
- 10 gr de tomate
- Aceite oliva virgen extra

Para el arrecife:

- 200 gr agua
- 130 gr de aceite de girasol
- 30 gr de harina
- 8 gr de tinta de calamar

Para la mayonesa lima kafir:

- 400gr de mayonesa
- 3 uds de lima kafir
- 10 gr de cilantro
- 30 gr aceite suave
- 8 gr de sal

/ Preparación

Pasos a seguir

- Troceamos la lecha y el tomate en pequeños dados, mientras que la cebolla morada la cortamos finamente
- Lo mezclamos todo aliñándolo con sal y aceite de oliva virgen extra
- Realizamos un albaroc (arrecife) de tinta de calamar, mezclando todos los elementos y planchándolo sobre una sartén caliente
- Finalmente mezclamos todos los ingredientes para hacer la mayonesa de la lima kafir y colocamos unos pequeños puntos sobre el albaroc, así como unos pequeños trozos de salicornia, que le dan la salinidad necesaria al plato.