

Ensalada King Crab y caviar

Dificultad:

fácil

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

Ingredientes:

- 50gr Carne de cangrejo
- 10gr Crema agria
- 2gr Estragón
- C.s. Pimienta negra
- C.s. Sal
- 2gr Chalota picada
- 5gr Vinagre de estragón
- C.s. AOVE
- 7 hojitas Eneldo
- 20 gr Caviar

/ Preparación

Pasos a seguir

Revisar que la carne de cangrejo no contenga ninguna parte de cáscara y desmigalar bien.

A continuación picamos el estragón y la cebolla chalota y mezclamos con el vinagre.

Hecho esto, añadiremos la crema agria al cangrejo y aliñamos con la mezcla de vinagre, chalota y estragón. Salpimentamos a gusto y acabamos con un poco de AOVE para que brille la mezcla.

Presentaremos con las hojitas de eneldo sobre la ensaladilla y con el caviar alrededor.