

Tartar de salchichón de agua dulce y sus huevas

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".

Fantástica receta que une **tradición e innovación** con un resultado sorprendente, pero absolutamente redondo y lleno de matices. Las notas salinas de las huevas y la trucha, el sabroso colorido del aliño del salchichón, la acidez del pepinillo y el limón, el toque del vino oloroso y la untuosidad de la mayonesa se combinan a la perfección en este plato que nos ofrece **Diego Gallegos**, chef y propietario del restaurante [Sollo](#) de Benalmádena y director gastronómico de Caviar de Riofrío.

Elaboración:

- Triturar la carne de trucha y añadir el aliño del salchichón. Embutir en tripas sintéticas y dejar oreando durante una semana en una cámara especial de curación de embutidos.
- Una vez curada la pieza, cortar en *brunoise*. También cortar en *brunoise* el pepinillo y la cebollita. Mezclar todo en un bol, añadir la mayonesa, el limón y salpimentar al gusto. Una vez mezclado todo reservar en frío.

- Por otro lado en el recipiente de las huevas de trucha añadir el Trajinero y dejar macerar durante un par de horas para que las huevas se perfumen y adquieran todo el sabor del vino.

Presentación:

- En un plato ponemos una porción de tartar de salsichón, coronar con las huevas de trucha perfumadas, terminar con el aceite de oliva y el alma de caviar.

- Decorar con algunas hojas de eneldo.