

Tartar de carabinero

30 min
media

Ingredientes

- 1 carabinero de buen tamaño
- 100 gr de aguacate
- 100 gr de mango
- Cebollino
- lima
- AOVE
- Mayonesa (1 huevo, 150 ml aceite neutro, sal, unas gotas de limón)
- Salsa Kimchi

Preparación

Pasos a seguir

Picar el carabinero en dado de aproximadamente $\frac{1}{2}$ cm de lado y reservar en un bol sobre hielo para mantenerlo fresco mientras se termina su preparación. A continuación rallamos encima un poco de piel de lima evitando rallar la zona la parte blanca ya que amarga.

Hecho esto, añadimos AOVE de buena calidad y no demasiado ácido, e incorporar el mango picado en dados del mismo tamaño que los del carabinero y un cucharadita de cebollino picado muy fino (al gusto). Mezclar enérgicamente con una cuchara.

En un aro metálico, ponemos una base de aguacate, que previamente aplastaremos con un tenedor con unas gotas de lima y semillas de amapola. Encima del aguacate dispondremos la mezcla de carabinero y mango, acabaremos el plato con unas gotas de mayonesa de kimchi y unas gotas de

puré de mango.