

Cómo cocinar un tartar de atún y salmón con vinagreta de verduras

Ingredientes

Para 2 personas:

- - 200 gramos de atún
- - 100 gramos de salmón
- - Salsa líquida de soja
- - Pimiento verde
- - Pimiento rojo
- - Cebolla
- - Zanahoria
- - Calabacín
- - Aceite de oliva
- - Vinagre de Módena
- - Sal

Aromas sugerentes, sabores que nos hacen disfrutar, texturas distintas a cada mordisco, todo ello, cocina de sensaciones. Cocina de siempre adaptada a los tiempos modernos. Esta combinación la encontramos en plena Tarragona histórica y monumental, a pocos metros del Pla de la Catedral. Abriendo la puerta del restaurante, aparecen arcos medievales fechados en 1350 que proporcionan el marco perfecto para disfrutar de un ágape distinguido e innovador, tanto para una cena romántica como para una comida de trabajo, debido a los diferentes ambientes dentro del local de [Arcs Restaurant](#).

Elaboración:



- Marinamos los pescados en la salsa de soja durante 1 hora aproximadamente.
- Cortamos las verduras a dados muy pequeños y las ponemos dentro de un bol con el aceite de oliva, sal y vinagre al gusto.



- Cortamos los pescados a trozos muy pequeños, a cuchillo, y los colocamos en un recipiente para ir añadiendo soja y aceite de oliva al gusto.



- Nos servimos de un molde para fijar la estructura del tartar e incluimos las verduras troceadas encima.



- Presentamos el tartar dentro regándolo con la vinagreta de verduras y acompañándolo con unas tostadas o de ensalada.



¡Buen provecho!