

Facilísimo y goloso tartar de dorada

10 min

fácil

Ingredientes

Sobre el [tartar y sus múltiples variantes](#) ya habíamos hablado anteriormente. De nuevo confesamos nuestra querencia y debilidad por esta preparación que saca el máximo partido de la pureza del ingrediente principal.

Esta **receta** está inspirada en la que disfrutamos en un restaurante de Lisboa, en pleno Barrio Alto. En el [Sea-me peixaria](#) tienen el pescado expuesto como si fuera una lonja y el delicioso tartar te lo terminan en la mesa. Un plato disfrutón. Por razones de salud e higiene, siempre hemos de utilizar pescado bien fresco y de calidad cuando vamos a preparar un plato crudo. Esta recomendación se extiende con el sashimi o cualquier otra técnica similar.

Por supuesto, **los condimentos pueden ser a gusto del cocinero**, aunque recomendamos siempre la utilización de algunos elementos ácidos (los encurtidos van de fábula, el toque de la mostaza ayuda), un punto de picante y personalmente nos encanta añadir la yema de huevo, el elemento graso que da cohesión al conjunto.