

Tartar de salchichón de Málaga

Dificultad:

fácil

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

- Un salchichón de Málaga
- Mayonesa al gusto (mejor casera)
- Mostaza de Dijon al gusto
- Tabasco al gusto
- Un puñado de pasas de la variedad Moscatel de Alejandría
- Un puñado de alcaparras
- Pimienta verde fresca al gusto
- Una buena cucharada de miel de caña
- Para la decoración: una regañá artesana y esferas de miel de caña

/ Preparación

Elaboración

Despellejar el salchichón, cortarlo en dados y triturarlo en la Thermomix o en una procesadora de alimentos. Mezclar la masa con la mayonesa, la mostaza de Dijon y tabasco al gusto. Echar las pasas Moscatel de Alejandría, las alcaparras, la pimienta verde fresca y la miel de caña.

Emplatar usando un aro para darle altura. Decorar con la regañá y las esferas de miel de caña.

Servir con tostaditas de pan de buena calidad.