

Tartar de salmón con toques del mundo y fruta de temporada

Dificultad:

fácil

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

Ingredientes para 2 personas:

- 80 g de salmón
- 2 aguacates
- 1 melocotón
- 20 g de mayonesa
- 2 cucharaditas de salsa picante Siracha
- Un chorrito de aceite de sésamo y vino Mirin (vino de arroz dulce que proviene de Japón).
- Un par de ramilletes de cebollino fresco.
- Lima y sal al gusto

/ Preparación

Elaboración

-Trocear el salmón fresco en dados pequeños.

-Pelar y cortar el aguacate en daditos.

-Pelar y cortar el melocotón en dados, preferiblemente del mismo tamaño a los del aguacate.

-Cortar el cebollino.

-Añadir en un bol el salmón, aguacate, melocotón, cebollino y mayonesa. Mezclar conjuntamente y reservar.

-Preparar el aliño en un biberón de cocina, mezclando la salsa picante, el aceite de sésamo, el vino Mirin, la lima y la sal.

-Probar y corregir de lima y sal si se considera oportuno.

Emplatado

-En un plato llano colocar el tartar a ser posible con un molde circular o aro de emplatar. Si no se dispone de uno, hacer una forma más o menos compacta con la ayuda de una cuchara.

-Aliñar con la ayuda del biberón.

-Se aconseja refrigerar un poco y servir el tartar acompañado de unas rebanadas de pan.