Tartar de salmón ahumado con aguacate



Nombre de la receta

Tartar de salmón ahumado con aguacate

Tiempo

15 Minutos

Dificultad

Sencilla

Personas

2

Alérgenos

Pescado Soja

Descripción

Tartar de salmón ahumado, aguacate y tomate

Ingredientes

- 100 gramos de salmón ahumado
- 2 tomates
- 1 aguacate
- 3 cucharaditas de salsa de soja
- 1/2 cucharaditas de miel
- al gusto de sal

- · al gusto de aceite de oliva
- 1/2 limón
- 2 hojas de lechuga

Pasos

1 Vamos a realizar un sencillo y saludable tartar para lo cual vamos a comenzar cortando el salmón ahumado en cuadraditos. Lo colocamos en un bol y añadimos la miel y las cucharadas de soja. Removemos y dejamos marinar.



2 Mientras se marina el salmón, pelamos y picamos los tomates en cuadraditos. Salamos ligeramente y aliñamos con un chorrito de aceite de oliva al gusto. Reservamos.



3 Por último, pelamos y cortamos también el aguacate en cuadraditos al gusto de cada cual. Añadimos unas gotas de limón al aguacate para que no se oxide.



4 Para montar el tartar, ponemos en cada plato individual una base con lechuga picada. Colocamos encima el molde y ponemos una capa de tomate.



5 A continuación ponemos la mitad del aguacate y por último ponemos el salmón aliñado con la soja y la miel. Sacamos con cuidado el molde y ya tenemos preparado nuestro rico salmón. Podemos colocar encima para decorar una ramita de hierbabuena. Se puede prescindir también de la lechuga.



Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Matilde Linares