

## 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 chorrillo 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