



Tartar de salmón y aguacate marinado en cítricos

Receta para 1 tartar

INGREDIENTES

- | | |
|--|--|
| ☐ 130 gramos Lomo de salmón | ☐ 1 cda Pimienta negra molida |
| ☐ 30 ml Zumo naranja | ☐ 1 cda Tomillo |
| ☐ 20 ml Zumo limón | ☐ 1 cda Perejil |
| ☐ 2 cdtas Salsa de soja | ☐ 1 cda Sal gruesa |
| ☐ 1 aguacate Aguacate | ☐ 1 cda Chili |
| ☐ 1 cda Pimentón dulce | |
-

PREPARACIÓN

1. Para comenzar con la receta, cortamos el lomo de salmón en pequeños taquitos. Tiene que haber estado previamente congelado.

2. Añadimos a un bol el salmón cortado y la salsa de soja.

3. Exprimimos la naranja y el limón y añadimos el zumo al salmón para que se pueda marinar. Tapamos y lo llevamos al frigorífico durante 30 minutos.

4. Mientras, cortamos el aguacate que acompañaremos con un mix de especias formado por: pimentón dulce, pimienta negra, chili, perejil, tomillo y sal gruesa. Mezclamos. También removemos esta mezcla de especias con el aguacate.

5. Pasada la media hora, podemos preparar en un plato un molde redondo para formar el tartar. En la

base ponemos el aguacate con su mezcla de especias. Presionamos bien.

6. Después, ponemos nuestra mezcla de salmón marinado en cítricos y presionamos un poquito para que quede liso.
7. Desmoldamos con cuidado. Espolvoreamos con un poco más de mix de especias.
8. Y ya podemos disfrutar de este maravilloso tartar de salmón marinado en cítricos. ¡Qué aproveche!