COCINANDOPORLAVIDA
Recetas paso a paso

Ver receta en la web



# Tartar de salmón y aguacate marinado en cítricos

*Receta para 1 tartar*

Preparación: 15 min
Total: 45 min
Dificultad: Fácil

## INGREDIENTES

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

## 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!