Sardina ahumada en conserva, sobre tartar de tomate y guindilla

Ingredientes

Aceite de oliva extra virgen:
Cebollino picado: Una pizca
Guindillas: 1 Frasco
Pan de centeno: 1 Rodajas
Sardinas ahumadas en aceite: 1 Lata
Vinagre de jerez:
Cebolleta roja: 1/2 Unidad
Jengibre fresco: 5 g
Huevas de salmón o trucha:
Dátiles: 1 Unidades
Tomate raff: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Cortaremos la *rebanada* de pan de *centeno*, del tamaño de la sardina, y la tostaremos con un pellizco de *mantequilla* en la sartén.
- Preparamos un tartar, picando el **tomate** sin piel ni pepitas, con el datil y la cebolleta roja, y la **guindilla** en *vinagre* picada
- Aliñamos con unas gotas de aceite de oliva extra virgen, *vinagre* de jerez, y unas gotas del aceite de la conserva
- Ponemos a punto de sal, *jengibre* y espolvoreamos *cebollino* picado.

Para la presentaci&oacute

- N
- Sobre la tosta de *centeno*, pondremos el tartar de *tomate*, cubrimos con la sardina ahumada y terminamos con unas huevas de *salmón*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sardina-ahumada-en-conserva-sobre-tartar-de-tomate-y-guindilla