Tartar de Pepino, Melón y Menta



Ingredientes

Aceitunas negras: c/n
Cebolla: 1 unidad
Lima: 1 unidad
Melon: 150 Gramos
Pechuga de pollo cocida: 1 unidad
Sal y Pimienta: c/n
Hojas de menta: c/n
Alcaparrones: 1 Puñado
Huevo: 1 unidad
Limón para su jugo: 1 unidad
Mostaza antigua: 1 cda
Pepino Holandés: 1 unidad
Aceite De Oliva: c/n
Yogurt griego sin azúcar: 1/2 unidad

Preparación de la Receta

- Hacer una *mayonesa* con el *huevo*, la lima y el aceite de oliva.
- Picar el pepino (reservar 4 láminas finas), la *cebolla*, el melón y el *pollo* muy pequeño.
- *Condimentar* con el yogurt, la *mayonesa*, la *mostaza*, el *zumo*, la **menta** picada y el aceite.
- Salpimentar y reservar.
- Con la ayuda de un aro, forrar con 1 lámina de pepino y rellenar con el tartar.
- Quitar el aro, decorar con *alcaparras*, aceitunas, *menta* y terminar con aceite de oliva.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tartar-de-pepino-melon-y-menta