

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 *zum*o, 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>