

Tartar de salmón

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Tartar de sashimi

Jugo de Limón: 1/4 Taza

Caviar imperial: A gusto

Mirin: 1 cda.

Salsa de soja: 1 cda.

Salmón fresco: 400 g

Escamas de bonito ahumado: 1 cda.

Tartar de sushi

Mayonesa: 1 cda.

Wasabi: Cantidad deseada

Arroz aderezado de sushi: 500 g

Huevo de salmón rosado: Cantidad necesaria

Salmón: 200 grs.

Ciboulette picado: 2 cdas.

Palta: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Tartar de sushi

- Corte el **salmón** en láminas, luego en finas tiras y por ultimo en pequeños cuadraditos. Coloque el **salmón** en un recipiente junto con la *mayonesa* y el *ciboulette* picado, mezcle.
- Corte la *palta* al medio, retire el *carozo* y la piel, luego corte en láminas.

Tartar de sashimi

- Realice una infusión con agua caliente y las escamas de *bonito* ahumado, agregue luego la salsa de soja, el *jugo de limón* y el *mirin*, retire y cuele.
- Corte el *salmón* en láminas, luego en finas tiras y por ultimo en pequeños cuadraditos.

Armado

- Para el tartar de sushi, coloque sobre un plato una cintura circular, dentro de esta forme una base con el *arroz* aderezado de 2cm de alto, encima el *salmón* y termine nuevamente con *arroz*, presione con los dedos y retire la cintura.
- Para el tartar de sashimi, coloque sobre un plato una cintura circular, dentro de esta forme una base de *salmón* de 3cm de alto, retire la cintura.

Presentación

- Decore el tartar de sushi con láminas de *palta*, huevos de *salmón* rosado con *sake* y *wasabi*.
- Decore el tartar de sashimi con caviar imperial y ramas de *ciboulette*. Por ultimo sirva en el plato un cucharón de la infusión.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tartar-de-salmon-3>