Tartar de salmón y atún

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Eneldo: 3 cdas.
Jugo de Limón: 1/4 Taza
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Aceite de Sésamo: 1 cda.
Salmón en cubos: 1 1/2 Taza
Echalottes: 6 Unidades
Ciboulette: 1 cda.
Chile serrano: 1 Unidad
Ajo: 4 Dientes
Atún fresco: 200 g
Sésamo negro: 2 cdas.
Jengibre: 1 cda.

Crujientes de sésamo

Ciboulette: 1 cda.
Sésamo blanco y negro: 1/2 Taza
Agua: 1/4 Taza
Azucar: 1 Taza

Mayonesa con palta

Mayonesa light: 2 cdas.
Wasabi en polvo: 1/2 cdita.
Yogurt Natural: Cantidad necesaria
Agua: Cantidad necesaria
Paltas: 2 Unidades

Varios

Pepino: 1 Unidad
Semillas de sésamo negro: Cantidad necesaria
Ciboulette: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Pele y pique el *ajo* y el echalote
- Divida en dos porciones y reserve.

- Pique el *eneldo*.
- Pique el *chile* serrano retirando las semillas.
- Pele y pique el *jengibre*
- Pique el *ciboulette*.
- En un bowl, mezcle una mitad de *ajo* y echalote con aceite de oliva y la mitad del *jugo* de *limón*, el *eneldo*, la mitad del *chile* serrano y el **salmón** en cubos
- Reserve.
- En otro bowl, mezcle la otra mitad de *ajo* y echalote, el aceite de *sésamo*, el *jengibre* picado, el *ciboulette*, la otra mitad de *chile* serrano, las semillas de *sésamo* negro, aceite de oliva, la otra mitad del *jugo* de *limón* y el **atún**.

Mayonesa con palta

- Pele y corte la *palta* en cubos.
- Hidrate el polvo de *wasabi* en agua.
- En un bowl mezcle, la *mayonesa*, el yogurt, el *wasabi* y la *palta*
- Reserve.

Crujientes de sésamo

- Pique el *ciboulette*.
- En una sartén coloque el agua y el azúcar a fuego medio hasta que se haga un caramelo claro.
- Vuelque sobre una *plancha* de silicona, extienda y espolvoree con las semillas de *sésamo* y *ciboulette*
- Deje enfriar

Presentación

- Corte el pepino al sesgo en láminas.
- En un plato con un aro de metal, coloque el *atún*, encima el *salmón* y la *mayonesa* con *palta*.
- Retire el aro de metal y decore con semillas de *sésamo* negro, *ciboulette*, pepino y el crujiente de *sésamo*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tartar-de-salmon-y-atun