Tartar de salmón



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: A gusto
Agua: 3 Tazas
Jugo de Limón: 1 Unidad
Cilantro: 6 cdas.
Vinagre Blanco: 1 cdita.
Salmón fresco: 300 g
Salsa Tabasco: 1 cdita.
Cebolla: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 10 cdas.
Pimiento rojo: 1 cdas.
Salmón ahumado: 300 grs.
Jengibre: 2 cdas.
Mostaza de Dijon: 1 cda.
Pak choy: 2 Hojas

Crutones de pan

Manteca derretida: Cantidad necesaria
Tomillo: 2 Ramas
Pan Lactal: 4 Rodajas

Ensalada

Mostaza de Dijon: 1 cda.
Aceite De Oliva: 6 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto
Vinagre Balsámico: 2 cdas.
Miel: 1 cda.
Lechugas mixtas: 4 Tazas

Preparación de la Receta

- Pique ambos salmones a mano, hasta hasta que tengan la consistencia de una *mousse* grosera.
- Pele y ralle el *jengibre*.
- Pele y corte la *cebolla* en cubos pequeños.
- Pique el *cilantro*.

- Corte el *pimiento* rojo, retire la parte blanca y las semillas y corte en cubos pequeños.
- En un bowl coloque los salmones, agregue el *jengibre*, la *cebolla*, el *cilantro*, el *pimiento* rojo, el *jugo* de *limòn*, una cucharada de *mostaza*, el aceite de oliva, la salsa tabasco y sal
- Mezcle bien y separe en cuatro porciones, coloque cada porción en un aro de metal, para darle forma.
- Desmolde y reserve.
- En una olla con agua hirviendo salada y *vinagre* blanco, blanquee las hojas de pakchoy por un minuto.
- Retire las hojas del agua y pase por agua helada
- Corte las hojas en cuatro tiras y los tallos en trozos.
- Envuelva cada moldeado de **salmòn** con una tira de hoja de pak choy.

Ensalada

- En un bowl coloque el *vinagre* balsámico, la miel, la *mostaza*, el aceite de oliva, sal y pimienta.
- Mezcle hasta emulsionar.
- Corte la mezcla de lechugas, coloque en un bowl y condimente al momento de servir con la vinagreta.

Crutones de pan

- Retire la corteza del pan y corte en rectángulos.
- Deshoje el *tomillo*.
- En una placa con una *plancha* de silicona coloque el pan, pinte con la ayuda de un pincel con *manteca* derretida y espolvoree con *tomillo*.
- Lleve al horno precalentado a 180° hasta *dorar*.

Presentación

- En un plato coloque el *salmón*, encima decore con los tallos de pakchoy, agregue la ensalada y los crutones.
- Rocíe con la vinagreta.

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