

Tartare de arenques

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Croûtons

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Ensalada

Sal: A gusto

Vinagre de frambuesas: 1 cda.

Aceite: 3 cdas.

Salsa

Jugo de Limón: 2 cdas.

Yema de huevo duro: 1 Unidad

Miel: 1 cda.

Salsa Tabasco verde: Unas gotas

Tartare

Papas medianas: 3 Unidades

Pepinillos en vinagre: 50 g

Perejil: 10 g

Cebolla Morada: 1 Unidades

Arenques en vinagre: 4 Filetes

Varios

Aceite De Oliva: A gusto

Yemas de huevo: 4 Unidades

Pan de molde: 4 Rodajas

Jugo de Limón: 1/2 Unidad

Manzanas verdes: 2 Unidades

Hinojos: 2 Unidades

Cognac: 2 cdas.

Mostaza de Dijon: 1 cdita.

Pimentón dulce: Una pizca

Aceite: 4 cdas.

Alcaparras: 30 g

Ciboulette: 10 g

Hojas de Hinojo: 10 g

Huevos duros: 2 Unidades

Lechugas variadas: 200 g

Preparación de la Receta

Ensalada

- Corte las manzanas en láminas finas y luego corte en juliana fina.
- Corte los hinojos en láminas finas.
- En un bowl disponga las manzanas, los hinojos, espolvoree con sal y rocíe con *jugo de limón*, aceite y *vinagre* de frambuesas.

Tartare

- Pique finamente la *cebolla*, las hojas del *hinojo*, el *perejil* y el *ciboulette*.
- Corte el arenque en cubos regulares.
- Reserve una yema de los huevos duros para la salsa y pique el resto.
- Pique los pepinillos y las *alcaparras*.
- Lave muy bien las papas, cocínelas al vapor hasta que estén tiernas y luego corte en rodajas finas.

Salsa

- En un bowl combine la miel, la salsa tabasco, la *mostaza*, *jugo de limón*, una yema de *huevo* duro picada, el aceite, el Cognac y el *pimentón*.
- Incorpore los ingredientes del **tartare** y mezcle bien.

Croûtons

- Retire la corteza del pan, corte la miga en cubos y disponga en una placa para horno.
- Rocíe con aceite y tueste en el horno caliente.

Presentación

- En el centro de un plato sirva el *tartare* con la ayuda de un aro, a los lados una porción de ensalada de *manzana*, un bouquet de hojas de *lechuga*, rocíe con aceite, y una yema dentro de un marmita individual.
- En los bordes esparza los croûtones.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tartare-de-arenques>