

Tartare de salmón

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Aceite de pimentón

Pimentón: 1 cda.

Aceite De Oliva: 50 cc

Semillas de sésamo negro: 1 cda.

Bouquette de lechugas

Lechugas variadas: Cantidad deseada

Crujiente de pan integral

Aceite de romero en aerosol: Cantidad necesaria

Pan de centeno congelado sin costra: 1 Unidad

Tartare

Pepinillos en salmuera: 50 g

Pimiento amarillo: 1 Unidad

Jugo de Limón: 3 Unidad

Semillas de sésamo negro: 10 g

Vinagre de Champagne: 2 cda.

Pimienta: A gusto

Alcaparras: 30 g

Aceitunas negras: 20 g

Salmón rosado: 300 g

Preparación de la Receta

- Corte el **salmón** en cubos pequeños.
- Coloque en un bowl con *jugo de limón* y pimienta. Reserve.

- Corte los pepinillos en cubos muy pequeños.
- Corte el *pimiento* amarillo al medio, retire la parte blanca y las semillas y corte en cubos pequeños.
- Pique las aceitunas negras y las *alcaparras*.
- Agregue al *salmón*, las aceitunas, el *pimiento*, las semillas de *sésamo* y el *vinagre*. Mezcle bien y reserve hasta utilizar.

Crujiente de pan integral

- Corte el pan aún congelado en rebanadas finas, retire la costra y corte en triángulos.
- Rocíe con aceite de *romero*, y coloque en una placa para horno a 130° por 8 a 10 minutos.

Aceite de pimentón

- Mezcle en un bowl el aceite de oliva con el *pimentón* y agregue semillas de *sésamo* negro. Reserve.

Bouquette de lechugas

- Corte los tallos de las distintas lechugas y arme un bouquette. Reserve.

Presentación

- Coloque en el plato un aro y rellene con el **tartare**, retire el aro, agregue el bouquette de lechugas, el pan y rocíe con el aceite de *pimentón*.

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