

# Tartare de salmón

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Yogur griego:** 100 g

**Huevo duro picado:** Cantidad necesaria

**Jugo de Limón:** 1/2 Taza

**Echalotte picado:** 2 cdas.

**Ciboulette picado:** 1 cda.

**Cebolla Colorada:** 1 Unidad

**Crema de leche:** 3 cdas.

**Azucar:** 1/2 cda.

**Sal en escamas:** A gusto

**Ralladura de limón:** A gusto

**Besugo:** 500 g

**Alcaparras:**

**Salsa Tabasco:** A gusto

**Eneldo picado:** 2 cdas.

**Brotes de rábano:** A gusto

**Salmón rosado:** 300 g

## Preparación de la Receta

- Corte el **salmón** y los filetes de *besugo* en cubitos
- Coloque los pescados en un bowl y manténgalos en un baño maría invertido.
- Incorpore el *echalotte*, la *cebolla* colorada picada, el *jugo* de *limón*, la sal en escamas, azúcar, *eneldo*, salsa tabasco, *crema* de leche y *yogur* griego, mezcle bien y deje reposar durante 2 horas aproximadamente.

## Armado

- Sirva en un plato una porción del **tartare**.

## Presentación

- Decore el *tartare* con *alcaparras*, *huevo* duro picado y brotes de *rábano*.
- Espolvoree con *ciboulette* y ralladura de *limón*.