Tartare de salmón blanco con emulsión de hierbas frescas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Filete de salmón blanco: 1 k

Marinada

Aceite De Oliva: A gusto
Jugo de Limón: 1 Taza
Alcaparras: 2 cdas.
Limón en conserva: 1 Unidad
Ciboulette picado: 1 cda.

Salsa

Clorofila: 2 cdita.
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Estragón: 1 cda.
Huevos: 2 Unidades
Eneldo: 1 cda.

Varios

Hojas verdes:

Vegetales

Azafrán: 1 cdita.
Aceite De Oliva: A gusto
Pimiento amarillo: 1/2 Unidad
Hinojo: 1 Bulbo
Ralladura de limón: 1 cda.
Aceitunas negras descarozadas: 10 Unidades
Pimiento rojo: 1/2 Unidad
Pimiento verde: 1/2 Unidad
Cebolla Colorada: 2 Unidad
Semillas De Coriandro: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Corte los filetes de **salmón** en finas láminas de la medida de un bocado.

Marinada

- Pique las *alcaparras*.
- Retire la parte blanca del *limón* y pique la piel.

Salsa

- Cocine los huevos desde agua fría, una vez que rompa el hervor, cocine durante 3 minutos mas, retire del fuego y páselos por abundante agua fría
- Luego pélelos.
- Procese los huevos, luego añada el *estragon* y *eneldo*, procese nuevamente e incorpore la clorofila y el aceite de oliva en forma de hilo mientras procesa hasta emulsionar.
- Justo antes de servir agregue ½ taza de agua y procese unos segundos mas.

Vegetales

- Pele los pimientos, retire las nervaduras, corte en fina juliana y luego en *brunoise*.
- Pele y corte las cebollas en *brunoise*.
- Pique las aceitunas.
- Tueste ligeramente el *azafrán*.
- Aplaste las semillas de coriandro.
- Corte el *hinojo* en *brunoise*.
- Coloque todos los ingredientes en un bowl junto con el aceite de oliva, mezcle y deje *marinar* durante 48 horas.

Armado

- Coloque en un bowl los bocados de *salmón* blanco junto con las *alcaparras*, la piel de *limón*, el *jugo* de *limón*, *ciboulette* picado y aceite de oliva, mezcle y deje macerar.
- Coloque sobre un plato un aro y dentro de este el **tartare**, aplaste bien
- Retire el aro.

Presentación

- Acompañe el *tartare* con una quenelle de vegetales y salsee con la salsa.
- Decore con hojas verdes a gusto.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tartare-de-salmon-blanco-con-emulsion-de-hierbas-frescas