

# 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>