

Tartare de salmón fresco, endibias y mizuna con vinagreta de azúcar moscovado



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Salmón: 600 grs.

Marinada

Yema: 1 Unidad

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Echalotte: 1 Unidad

Salsa Tabasco: A gusto

Pimienta de Cayena: A gusto

Salsa Inglesa: A gusto

Alcaparras: 1 cdita.

Limon: 1/2 Unidad

Salsa

Sal: A gusto

Varios

Endibias: 4 Unidades

Azúcar moscovado: 1 cdita.

Mizuna: 200 g

Vinagreta

Azúcar moscovado: 1 cdita.

Aceite De Oliva: 60 cc

Preparación de la Receta

- Elimine las espinas del **salmón**, la piel y los excedentes de grasa.
- Corte en cubos pequeños regulares y reserve en la heladera.

Marinada

- Pique finamente la *échalote*.
- Exprima el *limón*.
- En un bowl mezcle la *échalote*, las *alcaparras*, la pimienta, la *mostaza*, el *jugo de limón*, la salsa Tabasco, la salsa inglesa y el aceite de oliva.
- Monte con la yema.
- A último momento mezcle el *salmón* con la *marinada*.

Vinagreta

- En un bowl mezcle el azúcar con la sal, la pimienta y el aceto.
- Emulsione con el aceite.

Presentación

- En el centro de un plato sirva las hojas de mizuna y endibias dándole volumen
- En otro costado disponga un aro moldeador y rellene con el *salmón*.
- Desmolde el *salmón* y espolvoree con azúcar muscovado.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tartare-de-salmon-fresco-endibias-y-mizuna-con-vinagreta-de-azucar-moscovado>