Tartare de salmón

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Ensalada de salmón ahumado

Echalote: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Finas hierbas: 5 g
Lechugas variadas: 50 g
Aceto balsámico: 10 cc
Salmón ahumado: 50 grs.
Aceite De Oliva: 30 cc

Pasta de aceitunas

Aceitunas negras descarozadas: 50 g
Sal y Pimienta: A gusto
Ajo: 5 g
Anchoas en aceite: 10 g
Aceite De Oliva: 30 cc

Tartare

Cebollin: 3 g
Sal y Pimienta: A gusto
Huevo duro: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 30 cc
Alcaparras: 10 g
Echalote: 10 g
Salmón fresco: 80 g

Preparación de la Receta

Tartare

- Corte el **salmón** en cubos muy pequeños.
- Pique finamente el *cebollín*, la échalote y las *alcaparras*.

- Pase el *huevo* duro por un *tamiz*.
- En un bowl combine los cubos de *salmón*, sal, pimienta, *cebollín*, échalote, el *huevo* duro, las *alcaparras* y el aceite de oliva.

Ensalada de salmón ahumado

- En un bowl combine la sal, la pimienta, el aceto y el aceite.
- Corte las hojas de *lechuga* con las manos.
- Pique finamente la échalote y las hierbas.
- En un bowl disponga las hojas de *lechuga*, la échalote y las hierbas.
- Aderece con la vinagreta.

Pasta de aceitunas

- Procese las aceitunas con las anchoas, el *ajo*, sal, pimienta y el aceite de oliva hasta obtener una pasta homogénea.

Presentación

- En el costado de un plato sirva una porción de ensalada y una lámina de *salmón* ahumado dándole volumen, en el centro sirva el **tartare** con la ayuda de un molde.
- A un lado disponga una quenelle de pasta de aceitunas y rocíe los bordes con la vinagreta.

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