

Tartare de tomate con salmon

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Para el salmón

Salmón: 800 grs.

Aceite para freir: Cantidad necesaria

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite para freir: Cantidad necesaria

Aceto balsámico: 1/4 Pocillo

Aceite De Oliva: 1 Pocillo

Pasta para freir

Polvo para hornear: 1 cda.

Claras de huevo: Cantidad necesaria

Harina de Maíz: Cantidad necesaria

Leche: Cantidad necesaria

Sal y Pimienta: A gusto

Yemas de huevo: Cantidad necesaria

Tartare de tomate

Cebolla: 1 Unidad

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Cebolla de verdeo: 1 Unidad

Tomates confit: 12

Dátiles picados: 100 g

Almendras Tostadas: 100 g

Preparación de la Receta

Para el salmon

- Cortar el **salmon** en cubos, reservar, con el aceite y el *vinagre* balsamico hcer una vinagreta y reservar,

Tartare de tomate

- *Pelar*, sacar las semillas y cortar en cuartos poner sobre una placa con aceite de oliva y llevar a horno bajo por dos horas, enfriar.
- Cortar las cebollas en laminas y caramelizar en sartén, reservar, picar la *cebolla* de verdeo, y picar las almendras.
- Cortar los tomates en cubitos, y agregar los demás ingredientes, *aderezar* con aceite de oliva sal pimienta, reservar.

Pasta de freir

- Mezclar la leche con la *harina* las yemas, el polvo de hornear, sal y pimienta y por último batir las claras a nieve e incorporar. reservar.
- Calentar el aceite, pasar el *salmon* por la masa para freir, servir un poco de **tartare**, los cubos de *salmon* .

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