

Tiradito de Salmón y Albahaca



Ingredientes

Albahaca: 30 grs

Piña en cubos: c/n

Ramillito de uva: c/n

Salmón limpio: 300 grs

Leche de tigre: 80 mililitros

Quicos triturados: c/n

Sal en escamas: c/n

Yogur griego: 130 grs

Leche de tigre

Ají limo: 1 unidad

Nata: 200 mililitros

Sal y Pimienta: c/n

Jugo De Lima: 200 mililitros

Pescado: 130 grs

Preparación de la Receta

- Colocar en un bol el pescado, sal, pimienta, el *zumo* de lima y el *ají limo* previamente limpio sin pepitas.
- Dejar reposar 5 minutos e incorporar la *nata*.
- Triturar.
- Coger la **albahaca** y la escaldamos en agua hirviendo.
- Refrescar.
- Seguidamente la trituramos el *yogur* griego y la leche de tigre.
- Salpimentar.
- Por otro lado, cortamos nuestras uvas en rodajas y la *piña* en cubos.
- Limpiar el **salmón** y cortar en láminas.
- Colocar en el plato y pintar con *zumo* de lima, sal en escamas.
- Echar la *crema* de *albahaca* cubriendo solamente la mitad del pescado.
- Encima de cada lámina de pescado colocamos una *rodaja* de uva, de *piña* y nuestro brote de *albahaca* y espolvoreamos con los quicos triturados.