Tiradito de Salmón y Albahaca

Ingredientes

Albahaca: 30 grs
Piña en cubos: c/n
Ramillete de uva: c/n
Salmón limpio: 300 grs
Leche de tigre: 80 miliitros
Quicos triturados: c/n
Sal en escamas: c/n
Yogur griego: 130 grs

Leche de tigre

Ají limo: 1 unidad
Nata: 200 miliitros
Sal y Pimienta: c/n
Jugo De Lima: 200 miliitros
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.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tiradito-de-salmon-y-albahaca