Tiradito de Salmón



Ingredientes

Brotes:
Cilantro:
Ajo: 1 Diente
Kikos para emplatar:
Sal:
Apio: 1 Rama
Cebolla Morada:
Guindillas rojas:
Jugo de 6 limas:
Pasta de ají amarillo:
Salmón: 400 g

Preparación de la Receta

Para comenzar

hacemos un macerado con el jugo de 5 o 6 limas, 1 cucharada de pasta de aj&iacute

- Amarillo, 1 rama de *apio* y un *ajo* pequeño
- Salamos a gusto y trituramos para obtener una *crema* ligera muy fina
- Añadimos sólo las ramitas del *cilantro*
- Si es necesario, pasamos por un colador para separar los sólidos.
- Cortamos el **salmón** como si fuese para sashimi, ayudándonos de la piel para que nos salgan parejos todos los trozos
- Disponemos en un plato y bañamos con el marinado
- Decoramos con trocitos de *guindilla*, una juliana de *cebolla* y hojas de *cilantro*
- Ponemos también hojitas de sakura o de algún brote que tengamos en casa
- Unos kikos por encima
- Servimos de forma individual o en una bandeja.

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