Recetas SAL Y PIMIENTA



APERITIVOS / ENTRANTES

Tartar de salmón y aguacate

2 raciones · 300 kcal

Ingredientes

- 1 pieza de salmón pequeña
- 1/2 aguacate
- 1/4 cebolla morada
- 8 alcaparras
- 1/2 cucharadita de mostaza de Dijon o mostaza a la antigua
- 1/2 cucharadita de salsa perrins
- Pimienta molida
- 1 limón
- Salsa de soja
- Azúcar
- Sal
- Ajonjolí o sésamo (opcional)
- Mayonesa de soja: mayonesa + salsa de soja (opcional)

Elaboración

1. Descongelamos el salmón un día u horas antes
2. Si tiene piel se la quitamos, lo cortamos en dados y marinamos: en un bol añadimos el salmón, el jugo de medio limón, salsa de soja cubriendo todo, una cucharadita de sal y otra de azúcar
3. Reservamos en la nevera un par de horas
4. Pelamos el aguacate y lo cortamos en daditos del mismo tamaño que el salmón
5. Troceamos la cebolla y las alcaparras en trozos pequeños
6. Añadimos todos nuestros ingredientes troceados a un bol, junto con el salmón (ayudándonos de una cuchara para que no caiga la soja donde lo teníamos marinando), y removemos un poco
7. Añadimos media cucharadita de mostaza, media de salsa perrins, pimienta molida y ajonjolí al gusto y un poco de limón y removemos bien
8. Lo ponemos todo en un recipiente redondo, puedes usar un vaso bajito. Y le damos la vuelta dando pequeños golpecitos
9. Yo lo he acompañado con mayonesa de soja: unas cucharadas de mayonesa y un poco de salsa de soja

POR RACIÓN · **18 g** Proteínas · **22 g** Grasas · **10 g** Hidratos · **4 g** Fibra

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta