



<https://www.mepillasquisando.com>



TARTAR DE SALMON Y AGUACATES



INGREDIENTES:

- 500 gr. Salmón.
- 2 Cebolletas.
- 3 Aguacates tipo hass.
- 50 gr. Alcaparras.
- 50 g. Pepinillos.
- 1 Cucharadita de Mostaza antigua
- 2 Cucharadas de salsa Perrins.
- 2 Cucharadas de salsa de Soja.
- 2 Cucharadas de Sésamo.
- 5 Cucharadas de Aceite de oliva.
- Sal y Pimienta.
- 1 cucharadita de Tabasco (opcional).

ELABORACIÓN:

Limpiamos y retiramos la piel del salmón y congelamos durante al menos de 48 horas. Una vez descongelado, le retiramos las espinas y reservamos. Picamos las cebolletas muy finas y las ponemos en un bol. Añadimos al bol las alcaparras, los pepinillos, todo muy picadito. Mezclamos los ingredientes. Incorporamos el aceite, la salsa Perrins, la mostaza, el tabasco (opcional), la salsa de soja, la sal (ojo que la soja tiene bastante sal) y la pimienta negra molida. Mezclamos bien y probamos. Troceamos el salmón en trozos de más o menos 1 cm. Los incorporamos a la mezcla y removemos hasta que se integre con el resto de ingredientes, reservamos en el frigorífico al menos 3 horas. Pelamos y troceamos el aguacate en trozos al gusto. Montamos el plato con la ayuda de un molde, lo rellenamos y retiramos para que quede con forma cilíndrica. Si no tenemos molde, ponemos una capa de aguacate y encima el salmón marinado. Adornamos con un poquito de sésamo.

<https://www.mepillasquisando.com>