

Libreta: Entrantes y tapas
Creado: 24/03/2018 9:45
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/tartar-de-salm%c3%b3n.html>

Tartar de salmón

INGREDIENTES

500 grs de salmón de carne limpia
6 filetes de anchoas en aceite
Pimienta verde en grano
2 cucharadas Pepinillos en vinagre
8 cucharaditas de aceite de oliva virgen 8
3 gotas de Tabasco
1 cucharada de brandy
Zanahoria rallada
1 cucharada de perejil
Una ramita Sal

PREPARACIÓN

Con un cuchillo muy afilado picar el salmón crudo en trozos muy menudos, juntamente con las colas de gambas y las anchoas. Por separado triturar en un mortero la pimienta verde con el perejil.

En un plato picar finamente las alcaparras y los pepinillos.

Mezclar todo con el salmón y sazonar con los s restantes, Revolver bien y rectificar el punto de sal.

Servir con una ensalada de zanahorias ralladas, berro y endibias por ejemplo, acompañándolo con pan blanco tostado untado con mantequilla.