

**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.