



## **TARTAR DE SALMÓN Y AGUACATE**

**Autor: Rubén Pérez Moreno, Alumno del curso en Cocina y Restauración.**

### **TARTAR DE SALMÓN Y AGUACATE**

#### **Ingredientes para 2 personas:**

- Unos 250gr de salmón
- Un aguacate maduro
- Una cebolla tierna mediana
- Un limón
- Unos 20gr de alcaparras
- Salsa de soja
- Salsa wasabi
- Aceite de oliva
- Pimienta
- Sal

- Una pequeña cantidad de algas wakame
- Unos gajos de naranja o mandarina (opcional)

## **Preparación**

1. Retiramos la piel del salmón y lo cortamos en dados, no demasiado pequeños, y reservamos.
2. Por otro lado, en un bol añadimos media cucharadita de salsa wasabi, una cucharada de salsa de soja, un par de cucharadas de aceite de oliva, un toque de pimienta y un par de cucharadas de zumo de limón y mezclamos bien.
3. Picamos finamente las alcaparras y la cebolla tierna.
4. Añadimos el salmón en dados y las verduras picadas al bol con el maridado y mezclamos bien, reservamos.
5. Mientras se marida el salmón, pelamos y extraemos la carne del aguacate, y la cortamos también en dados no muy pequeños y lo regamos con un poco de zumo de limón.
6. Para montar el plato, nos ayudamos de un aro de metal, y colocamos una primera capa de aguacate como base
7. Añadimos a continuación una capa del salmón maridado y presionamos un poco para facilitar el desmoldado
8. Terminamos el plato adornándolo con unas algas wakame en la parte superior de la elaboración, y podemos añadir también unos trocitos de naranja o mandarina como decoración final.