



TARTAR DE SALMÓN AHUMADO CON AGUACATE

Ingredientes (para 3/4 personas):

- 120 g salmón ahumado
- ½ cucharadita de mostaza de Dijon
- ½ cucharadita de vinagre de Jerez
- C.s. caviar o huevas de salmón
- ½ cebolla morada
- 3 pepinillos
- 2 tomates maduros de rama
- 1 cucharadita de salsa de soja
- 1 cucharadita de salsa perrins
- Sal, pimienta negra
- Aceite de oliva virgen extra
- 1 aguacate
- C.s. zumo de limón, perejil fresco

Elaboración:

1. Picar el salmón ahumado en brunoise (= dados pequeños) y colocar en un bol.
2. Picar los pepinillos y la cebolla morada en brunoise aún más pequeña y añadir al salmón.
3. Incorporar la mostaza, el vinagre de Jerez, la salsa perrins, la salsa de soja y mezclar bien.
4. Tapar el bol con film y reservar en la nevera un mínimo de 30 minutos para marinar el salmón.
5. Mientras tanto escaldar los tomates, pelar, retirar las pepitas y cortar la carne en dados del mismo tamaño que el salmón.



6. Aliñar con sal , vinagre de Jerez o de módena y aceite de oliva virgen extra y reservar.
7. Abrir el aguacate, retirar el hueso, extraer la carne y picar en dados del mismo tamaño que el salmón y el tomate.
8. Poner en un bol y sazonar con sal, zumo de limón al gusto y añadir perejil fresco picado.
9. Para el montaje final colocar un aro del diámetro deseado sobre un plato de presentación y comenzar colocando una primera capa de tomate que se debe presionar con el dorso de la cuchara para que quede compacto.
10. A continuación colocar una segunda capa de aguacate del mismo grosor que la de tomate y volver a alisar y presionar con la cuchara para que no se mueva.
11. Por último colocar la capa de salmón ahumado que debe ser más gruesa que las anteriores y de nuevo compactar para alisar la superficie y que no queden huecos en el interior.
12. Reservar en la nevera hasta el momento de presentar, retirar el aro y terminar la decoración con caviar o huevas de salmón al gusto, eneldo, aguacate para contrastar el color y algún brote verde ¡DELICIOSO!

** Se se puede sustituir el perejil por cilantro.*

** No conviene aliñar el tomate ni el aguacate con excesiva antelación.*