



TATAKI DE SALMÓN EN ESCABECHE DE CÍTRICOS

Ingredientes:

- ☐ 2 dientes de ajo
- ☐ 1 zanahoria mediana
- ☐ 1 cebolla
- ☐ 1 lima
- ☐ 1 limón
- ☐ 1 naranja
- ☐ 1 cucharadita de bolas de pimienta rosa
- ☐ Unas ramitas de tomillo
- ☐ 1 hoja de laurel
- ☐ 4 lomos de salmón sin piel ni espinas
- ☐ Semillas de sésamo
- ☐ 150 ml de aceite de oliva virgen extra
- ☐ 30 ml de vinagre de vino blanco o manzana
- ☐ Sal

Elaboración:

1. Pincelar el lomo de salmón con salsa de soja y dejar reposar mientras preparamos el escabeche.
2. Pela los ajos, la zanahoria y la cebolla y córtalos en láminas finas.
3. Exprime el zumo de los cítricos y reserva unas tiras de las pieles sin nada de parte blanca.
4. Calienta en un cazo el aceite, añade las láminas de ajo y cuando empiecen a coger color añade la cebolla, la zanahoria, el laurel, la pimienta rosa y la piel de los cítricos.
5. Deja confitar 5 minutos a fuego suave.



6. Retira del fuego y añade el vinagre, el zumo de los cítricos y una pizca de sal.
7. Reboza los lomos de salmón con el sésamo.
8. Marca los lomos rebozados en una sartén con un poco de aceite. Deben quedar dorados por fuera y rosados por dentro.
9. Coloca el salmón en los platos y riega con el escabeche de cítricos.