



RECETA DE TARTAR DE SALMÓN MARINADO Y MANGO



INGREDIENTES

- 800 g de Salmón Salvaje Rojo de Alaska Sockeye sin espinas
- 1 ud de Mango
- 20 g de Cebollino
- 1 ud de Lima
- 1 cc de Miel
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal
- Pimienta negra al gusto

PREPARACIÓN

- Con un cuchillo bien afilado, trocear el salmón en dados pequeños. Reservar en un bol.
- Rallar la piel de la lima y extraer su zumo.
- Preparar una marinada con el zumo y la ralladura de la lima, la miel, el aceite de oliva, sal y pimienta y verter sobre el pescado.
- Mezclar bien y dejar marinar durante 15 minutos en la nevera.
- Pelar y cortar el mango en dados pequeños. Reservar.
- Lavar y picar el cebollino. Reservar.
- En un bol grande, mezclar cuidadosamente el salmón marinado con el mango y el cebollino y rectificar el punto de sal.
- Dejar reposar todo 5 minutos en la nevera y emplatar con un molde circular (opcional) espolvoreando un poco más de cebollino por encima.

Calorías: 222 calorías

Tiempo de preparación: 45 minutos