



TOSTAS DE SALMÓN CON SALSA TÁRTARA



Tiempo preparación: 25 minutos

Para 4 personas:

- Tostadas de pan
- Lonchas de salmón ahumado
- Espárragos
- Lechuga
- Cebollino

PREPARACIÓN

1. Lo primero es preparar la **salsa tártara** (también se puede comprar hecha).
2. Sobre la tostada ponemos una hoja de lechuga y encima el salmón ahumado.
3. Ponemos una buena cantidad de salsa extendida por la tostada. Picamos cebollino. Encima colocamos unas yemas de espárragos.

SALSA TARTARA:

- 200 gr. de mayonesa
- 20 gr. de alcaparras
- 30 gr. de cebolla fresca
- 3 pepinillos
- Medio huevo cocido
- 1 cucharada de mostaza de Dijon
- Un puñadito de perejil fresco picado



1. Ponemos en un bol la mayonesa, con la cucharada de mostaza de Dijon y los pepinillos y alcaparras, que habremos picado en trocitos muy pequeños previamente.
2. A continuación, añadimos la cebolla y el huevo cocido picaditos. Rematamos poniendo el perejil picado.
3. Finalmente removemos para que todos los ingredientes queden bien mezclados y listo, ya hemos terminado de preparar nuestra **salsa tártara**.