

TARTAR DE SALMÓN a las dos “mousselines”



INGREDIENTES (4 PERSONAS):

- ✓ 200 grs. de salmón
- ✓ 1 zumo de limón verde
- ✓ 2 zumos de limón amarillo
 - ✓ 12 tomates
 - ✓ 4 aguacates
 - ✓ 1 chalote
- ✓ 50 g. de Mostaza de Dijon **TÉMÉRAÏRE**
 - ✓ Sal y pimienta (al gusto)
 - ✓ Aceite de oliva
- ✓ Sal de apio, tabasco y jengibre rallado (al gusto)

PREPARACIÓN:

Tartar de Salmón:

Cortar el salmón en dados, añadir la mostaza, la sal, la pimienta, el aceite de oliva y el zumo de limón verde. Cortar el chalote en virutas y mezclar.

Tartar de Tomate:

Pelar 6 tomates, cortarlos en dados. Aliñar con el aceite de oliva, la sal y la pimienta. Añadir el jengibre cortado en tiritas finas.

“Mousseline” de Tomates:

Pelar y despepitar 6 tomates. Aliñar con el aceite de oliva, la sal de apio y el tabasco. Triturar el conjunto.

“Mousseline” de Aguacates:

Pelar 4 aguacates. Aliñar con 2 zumos de limón amarillo y la pimienta. Triturar el conjunto.

Presentación:

En un vaso o una copa, echar una capa de “mousseline” de tomates y una capa de “mousseline” de aguacates. Enderezar el tartar de tomates y luego, el tartar de salmón.

La famosa y clásica mostaza francesa