



pescados

Tartar de salmón ahumado y aguacate

Ingredientes:

Para 4 raciones individuales o para 30 tapitas servidas en cuchara

Para el tartar de salmón

- 300 g de salmón ahumado* en un trozo entero
- 25 g de alcaparras
- 2 chalotas
- 4 c s de aceite de oliva virgen extra
- Sal y pimienta
- Cilantro fresco o cebollino

Para el aguacate

- 3 aguacates maduros
- 4 chalotas
- 75 g de tomate maduro y firme
- 1 lima o limón
- Sal y pimienta

Además

- 40 g de pasas
- Vinagre de manzana
- Cilantro o cebollino fresco
- Aceite de oliva virgen extra

Cómo se hace:

1. Pon en un bol **las pasas** y cúbreelas **con el vinagre de manzana**. Déjalas macerando mientras preparas el resto del plato.
 2. **Corta el salmón** en daditos pequeños y lo pones en un bol. **Pica las alcaparras** y **las chalotas** finamente y añádelas al salmón. **Aliñalo** con el aceite, sal y pimienta al gusto y con cilantro fresco picado o cebollino. Mezcla bien, tápalo y mételo en la nevera.
 3. Pela **los aguacates** y córtalos en pequeños dados como el salmón. Dispónlo en un bol y añade un buen chorro de **lima** para que no se oxiden.
 4. **Pica las chalotas** y **el tomate** finamente y añádelos al aguacate. Salpimenta a tu gusto. Añade la mitad de **las pasas** previamente escurridas y remueve con mucho cuidado para que no se rompa el aguacate.
 5. Para finalizar, coge **un aro de emplatar** y coloca en la parte baja la mezcla del aguacate, llénalo como hasta la mitad. Coloca encima el salmón y unas cuantas pasas más por encima. Quita el molde y aliña con un chorrito de aceite de oliva virgen extra.
- * Sírvelo acompañado con tostas de pan finitas y crujientes.

Sugerencias:

- Compra salmón de buena calidad.
- Puedes tener preparado con antelación el salmón con su aliño, estará más rico. El aguacate mejor dejarlo para el último momento.