

TIRADITO DE SALMÓN



¿Y si esta vez lo haces distinto?

Unos cortes bien hechos, una salsa con personalidad y un pebre que levanta el ánimo. Con un buen salmón, no necesitas complicarte para subirle el nivel a tu próxima preparación. Fácil, sabroso y con ese orgullo que se cocina en casa.

Ingredientes: (4 personas)

Tiradito

- Filete de salmón 800 grs.
- Ralladura de limón.
- Sal de mar.

Salsa De Ajo Negro

- Leche 100 cc.
- Ajo negro 10 grs.
- Cacho de cabra a gusto.
- Jugo de limón.
- Aceite de maravilla.

Pebre De Pimientos

- Cebolla morada (1).
- Pimentón rojo (1/2).
- Pimentón verde (1/2).
- Pimentón amarillo (1/2).
- Aji Verde (1/2).
- Cilantro fresco.
- Semilla de cilantro.

Paso a paso:

Para el tiradito:

Usa un filete de salmón y córtalo en láminas delgadas y alargadas. Lo ideal es que tengan un corte en diagonal.

Prepara la salsa:

En la licuadora mezcla un poco de leche, ajo negro y aji cacho de cabra. Cuela esa mezcla y vuelve a ponerla en el jarro. Agrega jugo y ralladura de limón, sal y aceite, batiendo hasta que quede como una mayonesa suave y sabrosa.

Haz el pebre:

Pica los pimentones y cebolla. Agrega cilantro, aliña con vinagre, aceite, sal, pimienta, semillas de cilantro molidas y un poco de ralladura de limón.

Arma el plato:

Pon los cortes de salmón sobre el plato, agrega la salsa encima y luego el pebre.



@salmondechile.cl



www.salmondechile.cl