LITORALPRESS

Fecha: 31-07-2025
Medio: Las Últimas Noticias
Supl. : Las Últimas Noticias
Tipo: Aviso Publicitario
Título: AVISO PUBLICITARIO: SALMÓN DE CHILE

Pág. : 5
Cm2: 371,3

Tiraje: 91.144
Lectoría: 224.906
Favorabilidad: No Definida

TIRADITO DE SALMÓN

Salmón de Chile

¿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).
-Ají 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 ají 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