

TARTAR DE SALMON Y GAMBAS



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Herminia Ruiz G



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Entrante

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Medio

El truco de esta receta:
este plato es mejor servirlo fresco.

Descripción:

Un entrante muy divertido.

Ingredientes para 6 personas :

- 200 gr de salmon fresco
- 12 gambas peladas crudas
- 1/2 pimiento verde
- 1/1 pimiento del piquillo
- 1/2 cebolla
- perejil
- cilantro fresco
- aceite de oliva
- vinagre
- sal y pimienta

Preparación:

Paso 1

Se cortan el salmon y las gambas a trozos muy menudos. Se pican los pimientos y la cebolla y se mezclan con el picadillo de pescado. Se añaden el perejil y el cilantro triturados , se sazona la mezcla con sal y pimienta y se aliña con vinagre y aceite. Se remueve todo junto y se deja macerar en la nevera 3 o 4 horas .Se puede servir de diferentes maneras al gusto y conveniencia de cada cual .

