

# TARTAR DE SALMON Y GAMBAS



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Flor Roja **Recetizador:** David Neto



**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 triturrados , 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 .

