



Tartar de somon și avocado

Steps: 7

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

3 fileuri proaspete de somon	2 felii de somon afumat
1 avocado	1 ceapă roșie
sucul de la o jumătate de lămâie	sare, piper
50 g valeriană	

Instructions

Aproape la fel de clasic ca tartarul de vită, acest preparat este o alegere potrivită pentru orice iubitor de preparate din pește și nu numai.

Pasul 1. Se taie brunoise somonul proaspăt și cel afumat.

Pasul 2. Se curăță și se toacă mărunț ceapa, apoi se adaugă peste somon.

Pasul 3. Se azonează după gust cu sare și piper.

Pasul 4. Se curăță avocado de sâmbure, se taie cuburi potrivite și se stropește cu zeamă de lămâie.

Pasul 5. Pe farfuri bine răcite, se așază inele de copt individuale.

Pasul 6. Se assemblează tartarul: un strat de avocado, apoi unul de somon, tasând ușor cu o lingură fiecare strat.

Pasul 7. Se dă la frigider, apoi se poate servi rece, ornat cu frunzulițe de valeriană.

Evită lăsarea tartarului la frigider prea mult timp, altfel zeama de lămâie va găti somonul. Cel mai bine ar fi să fie consumat imediat după pregătire.

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie: