



## Tartar de doradă regală

Steps: 7

Difficulty Grad:

### Ingredients

Portions

720 g	file de doradă	30 g	șalotă
20 g	ceapă verde	20 g	ridiche neagră
25 g	castravete		suc proaspăt de lămâie verde
1.5 linguri	ulei de măsline		felii de portocale
	susan		sare și piper proaspăt măcinat

### Instructions

Gustul delicat al acestui pește proaspăt, asociat cu vara, îți va trezi papilele gustative.

**Pasul 1.** Taie fileurile de doradă în cuburi de aproximativ 0,5 cm.

**Pasul 2.** Acoperă vasul cu folie alimentară și lasă-l la frigider.

**Pasul 3.** Toacă fin șalota (capătul alb al cepei verzi).

**Pasul 4.** Curăță ridichea și castravetele, apoi taie-le în cuburi mici (brunoise).

**Pasul 5.** Amestecă ceapa, castravetele și ridichea cu sucul proaspăt stors de la 2 lămâi verzi și uleiul de măsline.

**Pasul 6.** Adaugă sare și piper. Amestecă totul cu dorada. Lasă compoziția să se odihnească timp de 10 minute.

**Pasul 7.** Aranjează tartarul pe farfurie, decorează cu felii de portocale și semințe de susan.

**Autor:** Teo Dinescu

**Mai multe rețete de la acest autor**

**Vezi mai multe rețete și sfaturi utile din această categorie:**