



Canutillos de Tartar de Salmón, Aguacate y **Ajo Morado**.



DIFICULTAD
MEDIA



TIPO DE COCINA
FUSIÓN



Nº DE COMENSALES
4



TIPO DE PLATO
APERITIVO



TIEMPO DE PREPARACIÓN
30 MINUTOS



VARIEDAD DE AJO
MORADO

Ingredientes

- 2 dientes de Ajo Morado
- 8 mini Conos de Barquillo
- 100 gr de Salmón
- ½ Pepino
- ½ Aguacate
- Huevas de Erizo de mar
- 2 gr Semillas de Sésamo tostadas
- 2 gr Salsa Kimchi
- 6 gotas de Aceite de Sésamo
- Flor de sal de Limón
- Aceite de Oliva Virgen Extra

Paso a Paso



1. Pelamos los dientes de Ajo, los fileteamos y los cortamos en cuadraditos pequeños.
2. Del mismo modo, vamos a pelar, lavar y cortar en cuadrados pequeños el Pepino, el Aguacate y el Salmón.
3. En un bol colocaremos todos los ingredientes que hemos cortado junto con unas gotas de Aceite de Sésamo y de la Salsa Kimchi.
4. Añadimos un chorrito de Aceite de Oliva y un poco de Sal, removemos todo bien y tenemos listo el Tartar de Salmón.

TERMINADO DEL PLATO:

5. Con la ayuda de una cucharita de café vamos a rellenar los mini Conos con el Tartar de Salmón.
6. Por encima de cada uno, esparcimos unas cuantas Semillas de Sésamo, añadimos las Huevas de Erizo y una lámina de Flor de Sal.
7. Colocamos los Canutillos en el plato y a disfrutar!



CONSEJOS DEL CHEF Miguel Ángel Mateos:

- Para que la elaboración nos quede bien jugosa, deberemos emplear Salmón lo más fresco posible. Os recomendamos usar el lomo de la parte central del pescado.
- Tanto el Pepino como el Aguacate aportan, a parte de su textura, frescor a la combinación de ingredientes y un sabor muy agradable al paladar.
- La Salsa Kimchi es de origen Coreano, tiene toques picantes pero dulces al mismo tiempo y aportarán gran sabor y color al Tartar.