

Tártaro de salmón

Ingredientes:

SALMÓN FRESCO	1 KG	HOJAS DE ENELDO	CSP
CHALOTES	3	HOJAS DE CILANTRO	CSP
GRANOS DE CILANTRO	45	SAL, ZUMO DE LIMÓN	CSP
HOJAS DE PERIFOLIO	CSP	ACEITE DE OLIVA	CSP

	Ingredientes	Peso	Acción				Orificio de la tapa	Observaciones
				Ajuste del calor	Velocidad	Tiempo		
1	Hierbas Chalotes Granos de cilantro Zumo de limón	- 3 45 -	Poner en la cuba	-	Pulse 2000 rpm	4 a 5 impulsos	Abierto	
2	Salmón fresco en dados grandes Sal Aceite de oliva	1 kg CSP CSP	Añadir	-	Pulse 2000 rpm	4 a 5 impulsos	Abierto	Probar y rectificar la sazón.



CONSEJO DEL CHEF

El salmón puede sustituirse por otros pescados como la dorada o la lubina.