

TARTAR DE SALMÃO

INGREDIENTES

300 g de salmão
1/4 de cebola roxa
salsa e cebolinha a gosto
1 gema
1 e 1/2 colher de ketchup
1 colher de mostarda dijon
10 gotas de molho inglês
1/4 de xícara de azeite
1/4 de pimentão amarelo
1/4 de cebola roxa
3 rabanetes
1/2 cenoura
salsa e cebolinha a gosto
suco e raspas de 1/2 limão

MODO DE PREPARO

SALMÃO:

Salmão: Pique o salmão, a cebola, a salsa e a cebolinha em pedaços bem pequenos e reserve na geladeira.

MOLHO DO TARTAR:

Molho do tartar: Misture o ketchup, a mostarda, a gema, o molho inglês e o azeite.

Reserve o molho na geladeira e só misture no momento de servir.

ACOMPANHAMENTO DO TARTAR:

Acompanhamento do tartar: Pique o pimentão, a cebola, os rabanetes, a cenoura, a salsa e a cebolinha em pedaços bem pequenos e misture.

Acrescente raspas de 1/2 limão.

Molho do Acompanhamento: suco de 1/2 limão, 3 colheres de azeite, pimenta do reino e sal a gosto.

Para montagem coloque uma camada do tartar de salmão e uma camada do acompanhamento. Decore com salsa e tomates cereja.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25096-tartar-de-salmao.html>