

Receta: TIRADITO DE SALMÓN Y AGUACATE

TIEMPO DE PREPARACIÓN



TIRADITO DE SALMÓN Y AGUACATE

Acompañante

20
minutos

INGREDIENTES

500 g de salmón, en láminas delgadas
1 taza de jugo de limón
1 cucharadita de ajo, picado fino
2 ajíes amarillos, sin pepas
2 cucharadas de aceite de oliva
1 cucharada de culantro
1 aguacate, en láminas delgadas

INSTRUCCIONES

En un bol mezclar el jugo de limón, el ajo y el culantro. Sazonar con sal y pimienta y reservar.

Blanquear el ají en una olla con agua hirviendo durante cinco minutos. Retirar y escurrir.

En un sartén calentar el aceite de oliva y saltear el ají blanqueado hasta obtener una pasta homogénea. Mezclar con el limón y reservar.

En un plato extendido colocar láminas de palta y salmón intercaladamente, sazonar y verter la vinagreta de ají. Esperar cinco minutos y servir decorado con hojas de culantro.

Mezclar bien y formar bolas de 4cm

En un sartén calentar 2 cucharadas de aceite de oliva y saltear las albóndigas por todos lados hasta que estén cocidas.

Moler bien el aguacate y mezclar con el perejil, el rocoto, la mostaza, y el resto de aceite de oliva.

Acompañar este puré con las albóndigas y servir.

DIFICULTAD

MEDIA

RENDIMIENTO

4
porciones