

Timbal de aguacate y tartar de salmón

Tiempo de preparación: 25 min



INGREDIENTES:

- 500 g de salmón fresco limpio de piel y espinas
- 1 cucharada de mostaza a la antigua
- 1 limón
- 2 aguacates
- 1/2 cebolla tierna
- 6 tallos de cebollino
- Unas hojas de cilantro (opcional)
- Unas gotas de salsa picante (opcional)
- 2 hojas de gelatina (opcional)
- **Sal Costa Essentiel**
- Pimienta

ELABORACIÓN:

- Cortar el limón por la mitad y exprimirlo. Picar el cebollino. Eliminar las posibles espinas restantes en el salmón. Disponerlo sobre una tabla de cortar y picarlo con un cuchillo grande de lama ancha hasta que resulte muy picado (como carne picada).
- Introducirlo en un cuenco, agregar la mostaza, el zumo de limón (reservando 2 cucharadas), el cebollino, algunas escamas de sal y una pizca de pimienta y mezclar bien. Reservar en el frigorífico tapado hasta el momento de servir.
- Limpiar la cebolla y picarla. Cortar el aguacate por la mitad, eliminar el hueso y separar la pulpa de la cáscara con la ayuda de una cuchara. Picar la pulpa, mezclarla con la cebolla, rociarla con el zumo del limón restante y condimentar con algunas escamas de sal y pimienta.
- Colocar un aro metálico sobre un plato de servir, rellenarlo con una cuarta parte del aguacate y con una cuarta parte del salmón. Repetir la operación con los otros tres platos. Terminar

ENTRANTES

repartiendo encima las pirámides de **Sal Costa Essentiel**, hojitas de cilantro, cebollino, un poco de salsa picante y gelatina.

Con gelatina (opcional)

Llevar a ebullición 100 ml de agua. Añadir 2 hojas de gelatina previamente remojadas en agua fría 5 minutos y 15-20 gotas salsa picante. Verter en un contenedor pequeño y dejar enfriar en el frigorífico durante 2-3 horas.

