

TARTAR DE SALMON AHUMADO CON GUACAMOLE



Este entrante lo descubrí en el blog de [@lasrecetasdemj](#), y me encantó la combinación, lo fácil que era y lo vistoso que quedaba.

Se puede preparar en varios formatos, por ejemplo en vasito si quieres una ración mediana, y que sirva como aperitivo único o bien en formato cucharita (como hice yo) para formar parte de varios aperitivos individuales.

En casa, en las fiestas y reuniones familiares nos gusta comer diferentes platillos de aperitivo, y por supuesto me gusta presentar siempre alguno distinto cada año, hoy le tocó el turno a este Tartar de Salmón.

Ingredientes: (9 cucharitas)

Para el tartar

1 sobre de salmón ahumado (100 gr aprox.)



1 cucharada de alcaparras

¼ de cebolleta

Aceita y sal

Para el guacamole

1 aguacate en su punto de maduración

½ lima

Cilantro

¼ cebolleta

Sal

Preparación:

Picamos finamente el salmón, las alcaparras y la cebolleta y colocamos en un bol, aliñamos con sal y aceite al gusto, mezclamos bien y reservamos en la nevera.

Preparamos la crema de guacamole, que haremos con la picadora de mano ¿la túrmix? , poniendo el aguacate pelado, la cebolleta, el cilantro, la sal y el jugo de ½ lima. Picamos bien hasta conseguir una crema suave, rectificamos de sal y lima y ponemos en una manga pastelera, o en su defecto en una bolsa de plástico y reservamos también en la nevera.

Ahora ya podemos emplatar a nuestro gusto, en este caso en cucharita individual, colocamos primero el tartar, y seguidamente encima la crema de guacamole, y como remate podemos colocar unas esperas de fruta de la pasión (yo las encontré en LIDL como producto gourmet de navidad), o simplemente una hojita de cilantro.



En la cena de fin de año, os puede solucionar el aperitivo, o bien con unas raciones más grandes el primer plato.

Felices Fiestas.