

# **Tiradito de Salmón con salsa de jengibre**

*Tiempo total: 30 minutos*

*Dificultad: Media*

*Porciones: Variable*

## **Ingredientes:**

- ½ kilo de salmón sin piel
- 1 yogurt blanco sin endulzante
- ½ cucharada de pasta de jengibre o jengibre rallado
- 2 cucharadas de mostaza a la miel
- 2 cucharadas de jugo de limón
- Sal
- Pimienta molida
- Alcaparras
- Cilantro picado
- Almendras

## **Preparación:**

- 1.- Cortar el trozo de salmón en láminas bien delgadas, para esto es importante que el pescado esté casi congelado ya que así es más fácil de cortar, tener un buen cuchillo también es importante.
- 2.- Poner las láminas de salmón en una bandeja de forma ordenada.
- 3.- Para la salsa mezclar el yogurt con el jengibre, mostaza a la miel, jugo de limón, sal y la pimienta.
- 4.- Poner la salsa sobre el salmón y sobre la salsa, las alcaparras, cilantro picado y almendras.
- 5.- Y ya está! Ahora, puedes hacer esta misma receta con el pescado que más te guste comer crudo y las almendras las puedes cambiar por maní, nueces o lo que más te guste.