

PLATO DE FONDO

SALMÓN CON SALSA DE PALTA Y CILANTRO



Ingredientes:

- 1 filete de salmón
- 2 paltas
- 2 cucharadas de ciboulette
- 4 cucharadas de cilantro
- 1 cebollín (parte verde)
- 1/4 pimentón verde
- 1 yogur natural sin sabor
- 2 cucharadas de mayonesa
- 2 limones exprimidos
- 2 cucharadas de mostaza
- Sal y pimienta
- Aceite de oliva
- 4 cucharadas de vinagre balsámico
- 4 cucharadas de soya
- Semillas de zapallo
- Flores comestibles

Preparación:

- Cortar un filete de salmón en lonjas finas. Lo más fácil es hacerlo cuando está semi congelado y con un buen cuchillo.
- En la procesadora poner 2 paltas más 2 cucharadas de ciboulette picado y 4 cucharadas de cilantro más la parte verde de 1 cebollín, 1/4 de pimentón verde más 1 yogur natural sin sabor, 2 cucharadas de mayonesa, jugo de dos limones, cucharadas de mostaza, sal y pimienta. Procesar y hacer una salsa.
- Para el dressing : En otro Bowl poner 1/3 taza de aceite de oliva más 4 cucharadas de vinagre balsámico y 4 cucharadas de soya más 1 cucharada de mostaza y emulsionar todo para que quede un dressing espeso.
- Extender los salmones en un plato grande y poner por encima semillas de zapallo y cranberries. Agregar la salsa de palta y al final el dressing justo antes de servir.
- Decorar con flores comestibles.

