

## ENTRADAS

### MINI CONOS DE MASA DE TACOS CON CEBICHE DE SALMÓN Y PAPAYA



#### Ingredientes:

- 500 gr de salmón
- 1 atado de ciboulette
- 3 papayas en frasco
- 1 cebollín con lo verde incluido
- ¼ pimentón rojo
- ¼ pimentón amarillo
- 1 frasco alcaparras
- Arándanos
- Aceite de oliva
- 2 cucharadas de mostaza
- 4 cucharadas jugo de limón
- 4 cucharadas vinagre balsámico
- 3 cucharadas de soya
- Pimienta

#### Preparación:

En el post anterior les dejé el paso a paso de cómo hacer los conos de masa de tacos. La gracia es que los puedes rellenar con lo que quieras. Acá les dejo este ceviche exquisito para para disfrutar en los mini conos.

Poner en un Bowl todo picado en cubos pequeños : 500 grs de salmón ,1 atado de ciboulette ,3 papayas en frasco, 1 cebollín con lo verde incluido, 1/4 de pimentón rojo , 1/4 de pimentón amarillo más 1 frasquito de alcaparras gourmet y arándanos.

En un frasco poner 1/2 taza de aceite de oliva, 2 cucharadas de mostaza ,4 cucharadas de jugo de limón, 4 cucharadas de vinagre balsámico ,3 cucharadas de soya, sal y pimienta .... Mezclar todo y probar .... Si lo quieres más ácido le agregas más vinagre o limón.



Puedes hacer las dos preparaciones varias horas antes. Mezcla el aliño con el pescado justo antes de servir.

☞ *la forma más fácil de picar el pescado en cubos más o menos perfectos, es mientras esté semi congelado y con un buen cuchillo.*

**NO PREGUNTES ANTES DE LEER:**

☞ *puedes usar cualquier pescado o marisco de textura firme.*

☞ *el limón NO cuece el pescado!! Así que OJO porque cuando el pescado cambia de color, es porque se oxida*

