

## ENTRADAS

# TARTAR DE SALMÓN Y HABAS CON DRESING DE NARANJA



### Ingredientes:

- 1 kilo de salmón
- 1 atado de ciboulette picado chico
- 1 taza de habas
- 1 taza de choclo peruano
- ½ taza cilantro picado
- ¼ pimentón amarillo
- ¼ pimentón rojo
- 1 cebollín con lo verde incluido en rodajas
- ½ taza aceite de oliva
- 6 cucharadas jugo de naranja
- 1 cucharadita de miel
- 4 cucharadas de soya
- 4 cucharadas vinagre balsámico
- 1 cucharada de mostaza

### Preparación:

Poner en un bowl 1 kilo de salmón más 1 atado de ciboulette picado chico, 1 taza de habas, yo las compro congeladas y peladas más 1 taza de choclo peruano ,1/2 taza de cilantro picado, 1/4 pimentón amarillo, 1/4 pimentón rojo y 1 cebollín con lo verde incluido en rodajas.

PARA EL DRESING: mezclar 1/2 taza de aceite de oliva más 6 cucharadas de jugo de naranja, 1 cucharadita de miel, 4 cucharadas de soya, 4 cucharadas de vinagre balsámico o el que tengas. y 1 cucharada de mostaza (la que tengas) mezclar y aliñar el tartar justo antes de servir !!!

VERSIÓN VEGGY: cambiar el pescado por palmitos en cubos.

