

ENTRADAS

TIRADITO DE SALMÓN CON DRESING DE MARACUYA



Ingredientes:

- 100g de pulpa de maracuyá
- 1/3 de taza de jugo de naranja
- 2 cucharadas de azúcar morena
- 4 cucharadas de soya
- Aceite de oliva
- 2 cucharadas de mostaza miel
- 1 o 2 trozos de salmón en láminas delgadas
- Arándanos
- Sésamo tostado
- Cebolla morada
- Hojas de menta
- Flores comestibles

Preparación:

Poner en una olla pequeña 100 g de pulpa de Maracuyá ,1/3 de taza de jugo de naranja, 2 cucharadas de azúcar morena más 4 cucharadas de soya y cocinar hasta que tome consistencia (12/14 min aprox). Cuando esté lista, colar y dejar enfriar

Cuando la salsa este fría, agregar 5 cucharadas de aceite oliva más 2 cucharadas de mostaza miel (o la que tengas) y emulsionar. Rectificar la sal.

Cortar 1 o 2 trozos de salmón en láminas delgadas. Puedes usar el pescado que quieras. La forma para poder cortar láminas suficientemente delgadas es usar un buen cuchillo y el pescado debe estar semi congelado.

Poner en un plato una capa de dressing de Maracuyá luego poner las láminas de pescado y terminar con arándanos, sésamo tostado, cebolla morada, hojas de menta y flores comestibles

