

ENTRADAS

TIRADITO CON DRESSING DE MOSTAZA



Ingredientes:

- 2 cucharadas de cebollín
- 1 cucharadita de ciboulette
- 1 cucharadita de cilantro
- 1 cucharada de mostaza antigua (con granitos)
- Jugo de 1 limón (jugoso 🍋)
- 3 cucharadas de vinagre de manzana o de arroz
- 3 cucharadas de soya
- 1/3 taza de mango pelado
- 1 cucharada de mayonesa o yogurt sin sabor
- 1/4 taza de aceite de oliva
- Reineta o del pescado que más te guste
- Cilantro
- Ciboulette
- Pimentón rojo
- Cebolla morada

Preparación

- Poner en la mini pimer 2 cucharadas de cebollín + 1 cucharadita de ciboulette + 1 cucharadita de cilantro + 1 cucharada de mostaza antigua (con granitos) + jugo de 1 limón (jugoso) + 3 cucharadas de vinagre de manzana o de arroz + 3 cucharadas de soya + 1/3 taza de mango pelado + 1 cucharada de mayonesa o yogurt sin sabor + 1/4 taza de aceite de oliva, procesar hasta obtener una salsa, rectificar la sal si fuera necesario.
- Poner 3/4 de la salsa en la base de un plato extendido, cubrir con láminas delgadas de reineta o del pescado que más te guste.



- Terminar con el resto de la salsa, cilantro, cibulette, pimentón rojo y cebolla morada.
- ¡¡¡Recuerda que el limón NO COCINA el pescado!!! ¡¡Solo lo “oxida” y da la falsa sensación de que está cocido!! Así que preocúpate de que tu pescado haya tenido una buena cadena de frío hasta llegar a tu cocina.

