



## **“CEBICHE LLEUGER” AMB SALMÓ FRESC**

### **Per a 4 racions:**

400 g de salmó fresc (prèviament congelat, per seguretat alimentària)  
sense pell, ni espines i a daus de 1,5 cms

### **La salsa pel cebiche**

20 g de suc de llima  
20 g de suc de llimona  
200 g d'oli d'oliva v. e.  
180 g de suc d'api (api fresc liquat)  
10 g de sal  
3 g d'all picat  
50 g de pebrot del “piquillo” en conserva

### **El “picadillo mini” vegetal**

20 g de pebrot verd  
20 g de pebrot vermell  
20 g de pebrot groc  
20 g de ceba “morada”  
5 g de porradell  
20 fulles de julivert picades  
20 g d'oli d'oliva  
sal i pebre blanc

### **Els “toppings”**

Olives sevillanes a talls  
Olives d'Aragó, a talls  
Fulletes de julivert i porradell

### **PREPARACIÓ:**

**El salmó:** tal·leu-lo a daus d'una mida aprox. de 1,5 x 1,5 cms i reserveu-los a la nevera amb un fil d'oli

**La salsa cebiche:** tritureu tots els ingredients, coleu i reserveu a la nevera.

**El "picadillo":** mescleu tots els ingredients picats menuts i reserveu a la nevera

### **FINALITZACIÓ I PRESENTACIÓ:**

**1---**Elegiu plats "semi-fondos" i repartiu-hi els daus de salmó

**2---**Mescleu el "picadillo" vegetal amb la salsa cebiche i repartiu la mescla per sobre els daus de salmó

**3---**Finalment incorporeu-hi els "toppings" de les olives i les fulles de julivert i porradell

Carme Rusalleda, Nadal 2020