



"CEVICHE LIGERO" CON SALMÓN FRESCO

Para 4 raciones:

400 g de salmón fresco (previamente congelado, por seguridad alimentaria) sin piel ni espinas y a dados de 1,5 cms

La salsa para el ceviche

20 g de zumo de lima
20 g de zumo de limón
200 g de aceite de oliva v. e.
180 g de zumo de apio (apio fresco licuado)
10 g de sal
3 g de ajo picado
50 g de pimiento del "piquillo" en conserva

El "picadillo mini" vegetal

20 g de pimiento verde
20 g de pimiento rojo
20 g de pimiento amarillo
20 g de cebolla "morada"
5 g de cebollino
20 hojas de perejil picado
20 g de aceite de oliva
sal y pimienta blanca

Los "toppings"

Aceitunas sevillanas, a cortes
Aceitunas de Aragón, a cortes
Hojas de perejil y cebollino

PREPARACIÓN:

El salmón: cortadlo a dados de una medida aprox. de 1,5 x 1,5 cms y reservadlos en la nevera con un chorrito de aceite.

La salsa ceviche: trituralad todos los ingredientes, colad y reservad en la nevera.

El "picadillo": mezclad todos los ingredientes picados y reservad en la nevera.

FINALIZACIÓN Y PRESENTACIÓN:

1---Elegid platos semihondos y repartid los dados de salmón.

2---Mezclad el "picadillo" vegetal con la salsa ceviche y repartid la mezcla por encima de los dados de salmón.

3---Finalmente, incorporad los "toppings" de las aceitunas y las hojas de perejil y cebollino.

Carme Ruscalleda, Navidad 2020