

Tártar de salmón

Tiempo total **45 Mins.** 30 Mins. Tiempo de marinado **15 Mins.** Tiempo de preparación

Información nutricional (por porción)
536 kJ / 128 Kcal

Grasas: **4,5 g** Proteínas: **6 g**
Carbohidratos: **15,9 g**

INGREDIENTES

4 porciones

150 g	de filete de salmón para sashimi
2 cucharadas	Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
0,5	pera
2	chalotas
2	tallos de cilantro o de perejil
50 g	de queso fresco
20	blinis
30 g	de caviar de salmón keta
2	ramas de perifollo

PREPARACIÓN

Pasos 1

Cortar los filetes de salmón en rodajas finas, condimentarlos con Kikkoman Salsa de soja fermentada naturalmente y dejar enfriar durante unos 30 minutos. Picar finas las peras, las chalotas y el cilantro. Picar finos los filetes de salmón previamente condimentados y mezclarlos con la pera, la chalota y el cilantro. Untar el queso fresco en los blinis y colocar el tártar de salmón. Decorar con el caviar de salmón keta y el perifollo. Añadir un par de gotas de Kikkoman Salsa de soja fermentada naturalmente justo antes de comer.