

ENTRADA

TÁRTARO DE SALMÃO ASIÁTICO COM SALADA DE MILHO

INGREDIENTES

Para o tártaro

- 300 g de salmão fresco (limpo, sem espinhas e sem pele)
- 1 colher de sopa de gengibre raspado ou muito bem picado
- 1 colher de chá de óleo de sésamo
- 2 colheres de sopa de molho de soja
- 1 mão-cheia de coentros frescos picados

Para a salada de milho

- 1 lata de milho cozido
- 1/4 de cebola-roxa laminada
- 1/4 de pera-abacate aos cubos
- Sumo de 1 lima
- 1 mão-cheia de coentros frescos picados
- 1 colher de chá de sementes de sésamo
- 2 colheres de sopa de azeite
- Sal a gosto
- 2 corações de alface, desfolhadas e lavadas

PREPARAÇÃO

Fatie o salmão e depois corte-o em cubos muito pequenos. Coloque-o picado numa tigela e tempere com o gengibre, o óleo de sésamo, o molho de soja e os coentros picados. Misture tudo muito bem. Quando o tártaro estiver preparado, passe à salada. Coloque o milho numa tigela e junte a cebola-roxa, a pera-abacate, o sumo de lima, os coentros e as sementes de sésamo. Tempere com sal a gosto. Aproveite as folhas de coração de alface para provar o tártaro de salmão e a salada de milho.