

TARTAR DE SALMON

- SALMON AHUMADO.
- CEBOLLA
- TOMATE
- AGUACATE
- PIMIENTA NEGRA
- SAL
- ACEITE



En un bol poner un poco de tomate y cebolleta muy picado, añadir algo mas de aguacate en trocitos muy pequeños, echar sal y aceite y mezclar bien

Trocear bien el salmón, más abundante que el resto de los ingredientes, mezclarlos con este y hechas un poco de pimienta negra.

Dejarlo en el frigorífico para tomarlo frio.