



TIRADITO DE SALMÓN

4 dientes ajo laminados
1 pizca aceite oliva
1 trozo jengibre
Zumo 1 limón verde
Zumo 1 mandarina
1 pizca aceite avellana
1 pizca salsa de soja
1 pizca pasta miso
1 pizca de Lagrima de Malvasía
1 chile fresco
400 g salmón fresco con piel
1 puñado germinados verdes
1 puñado brotes espinacas
2 galletas tipo "crackers"

Hacer en el microondas en un bol los 4 dientes de ajo + aceite, 2 mn. a máxima potencia.

Sobre ese bol, rallar el jengibre + zumo de limón + zumo de mandarina + aceite de avellana + soja + pasta de miso + Lagrima de Malvasía, mezclar.

Sobre la tabla picar el chile y cortar el salmón en láminas tipo sashimi y acomodarlas en el plato.

Añadir el chile al aliño y rociar el pescado con el aliño, dejando una pizca de aliño.

A esa pizca de aliño, añadirle la verdura y darle un meneo.

Desperdigarla sobre el salmón.

Romper sobre el tinglado las galletas crackers con las manos.

Listo.