

# Tartar de melón, mango y huevas de salmón con vinagreta de cítricos.



Tartar de mango, melón y huevas de salmón con vinagreta de cítricos.

Receta fácil y muy refrescante. La combinación del mango y del melón con las huevas de salmón, la hace muy refrescante. Las huevas de salmón explotan en boca y es un verdadero placer gustativo.

Me parece perfecto entrante para fiestas y celebraciones especiales, y más ahora en época de Navidad.

La he aderezado con una vinagreta de cítricos, y jengibre rallado, aceite de oliva virgen extra y pimienta blanca . Es importante un buen aceite de oliva virgen extra. En este caso he utilizado Verde Esmeralda premium, de la variedad picual. He terminado con escamas de sal de petalos de rosa. Pero no os preocupéis un buen aceite de oliva virgen extra y unos buenos ingredientes y saldrá buenísimo.

#### INGREDIENTES:

- . 1/2 mango.
- . Melón en la misma cantidad que el mango
- . 1 bote de huevas de salmón.
- . aceite de oliva virgen extra
- . unas gotas de aceite de Sésamo
- . Jengibre rallado al gusto.
- . Lima al gusto
- . Naranja, unas gotas exprimidas con la mano.
- . pimienta blanca recién molida
- . Sal

#### PREPARACIÓN:

##### Paso 1:

Cortamos el melón y el mango a daditos lo más regular posible.



Tartar de mango, melón y huevas de salmón

Paso 2 :

Preparamos la vinagreta de cítricos. En un bol con un poco de aceite de oliva virgen extra, ponemos el jengibre rallado, pimienta blanca recién molida, unas gotas de zumos de lima y naranja y sal. Batimos y reservar.

Paso 3 :

Montamos el tartar. En la base el mango y un poco de vinagreta , después el melón y más vinagreta.



Paso 4:

Terminamos añadiendo las huevas de salmón por encima y unas gotas de aceite de Sésamo. Servir con unas hojas de eneldo.



Tartar de mango, melón y huevas de salmón