# Tartar de Salmón , mango y wakame , con vinagreta de nueces .

Tartar de salmón, mango y wakame

Hoy traigo un entrante ideal para cualquier ocasión, e incluso nos puede servir como cena. Un tartar de Salmón fresco , con mango , wakame y una vinagreta cítrica de naranja preparada con nueces de California y decorado con brotes de soja.

El salmón previamente congelado 48 horas ,ya limpio de espinas y piel. Eso si , intento siempre utilizar el Noruego, se nota mucho la diferencia.

Resulta un tartar de lo más refrescante y se prepara en 30 minutos. Vamos a macerar en dos tiempos el salmón. Primero con soja clara y después con aceite de oliva, aceite de sésamo, naranja, pimienta blanca y jengibre. El mango ira a dados y el Wakame ya lo he comprado aliñado en la sección japonesa del Corte Ingles.

**INGREDIENTES:** 2 raciones

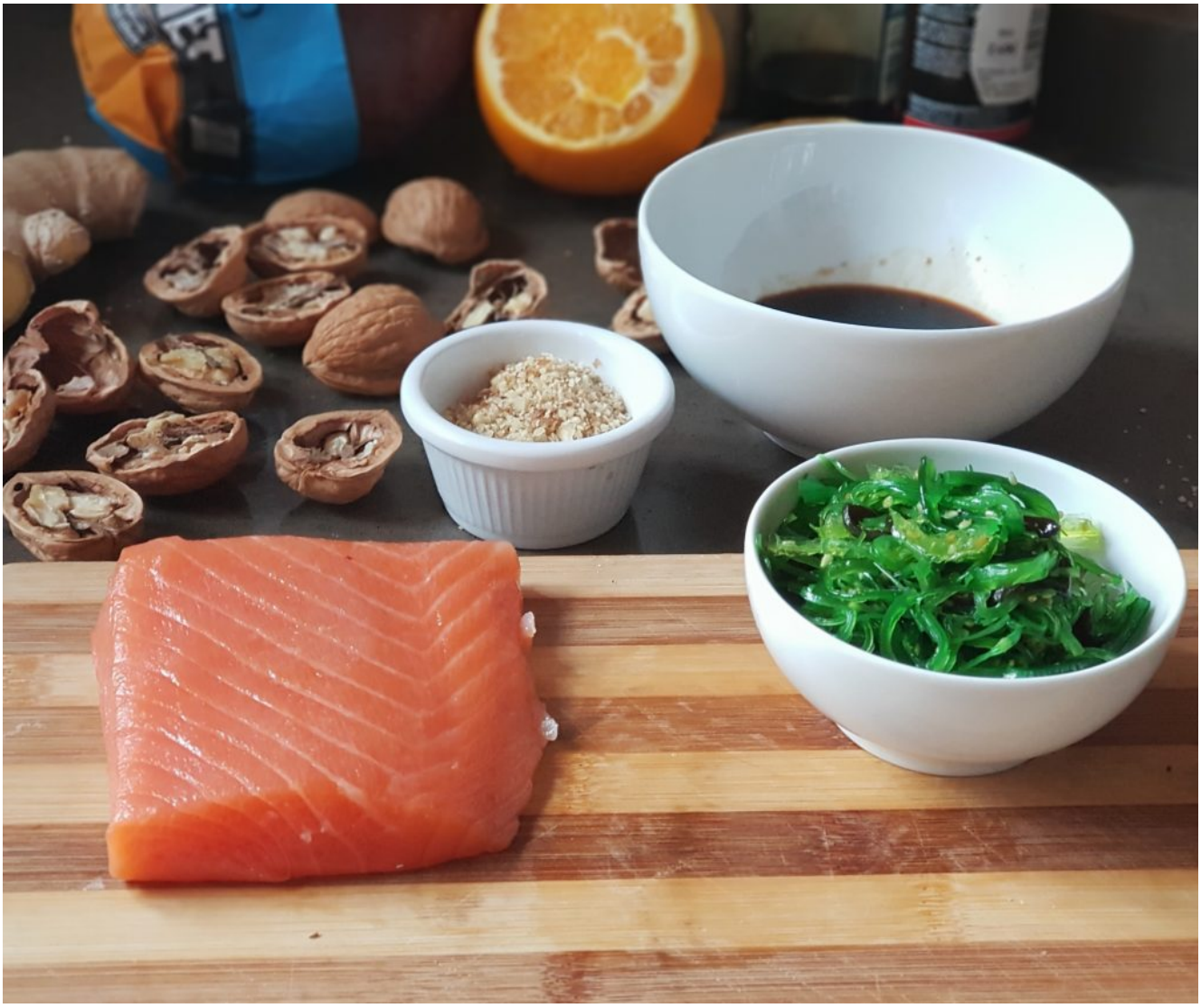
- 120 gr de salmón ya limpio.
- 50 gr de mango sin piel.
- 50 gr de alga wakame
- 8 nueces de California.
- 1/2 naranja exprimida .
- jengibre c/s
- 1 pizca de mostaza .
- 2 cucharadas de soja clara
- 2 cucharadas de aove.
- 1 cucharadita de aceite de sésamo.
- pimienta blanca c/s
- brotes de soja c/s

**PREPARACIÓN:**

Paso 1:

Preparamos la mise in place .

Y pelamos las nueces, las trituramos en un procesador o picamos a cuchillo, reservando alguna para decorar el plato.



Tartar de salmón, mango y wakame
Paso 2:

Cortamos el salmón a dados , según nuestro gusto y lo ponemos a macerar con la soja. No mas de 10 minutos, para que no se oscurezca, pero si que coja sabor. Vamos también cortando el mango.

Tartar de salmón, mango y wakame

Después iremos preparando en un bol una mezcla de aove, aceite de sésamo, jengibre , naranja, mostaza y pimienta. Introducimos el salmón en esta segunda maceración.

Tartar de salmón, mango y wakame
Paso 3:

Montamos nuestro tartar, poniendo e la base del molde elegido el wakame. Después añadimos el mango y a continuación el salmón escurrido previamente.

Tartar de salmón, mango y wakame
Paso 4:

Añadimos las nueces a la mezcla del bol anterior. Desmoldamos el tartar y aliñamos con la vinagreta de nueces.

Tartar de salmón, mango y wakame
Ya solo queda decorar con una nuez y los brotes de soja. Dejar enfriar y listo para comer.