Tartar de verduras con cangrejo real .



Tartar de verduras con cangrejo real
Entrante delicioso y refrescante, que nos sirve para ocasiones especiales o para darnos a nosotros mismos un capricho.

Aunque tradicionalmente hemos visto el tartar de pescados y carnes , siempre en crudo , cortado finamente y ya condimentado al gusto de cada comensal , hoy vamos a preparar uno de verduras, también en crudo, condimentadas y maceradas previamente. Plato muy saludable y enriquecido con un producto estrella, el cangrejo real al natural.

He utilizado esta marca de cangrejo , porque la conozco desde

que era bien pequeña. Estos productos que te recuerdan a tu infancia. La puedes encontrar en cualquier tienda gourmet , e incluso en algunos supermercados. Hay de muchos precios, yo he elegido esta , porque resulta asequible y sólo necesitaba las migas del cangrejo al natural.



tartar de verduras con cangrejo real chatka

INGREDIENTES : Para 1 ración

- 1/4 de pimiento verde italiano.
- !/4 de pimiento rojo.
- 1/4 de cebolla morada
- !/2 tomate rosa, de buena calidad.
- 1/2 lata de cangrejo real al natural.
- aceite de oliva virgen extra
- sal.
- mostaza de en grano.

PREPARACIÓN:

Paso 1 :

Lavar las verduras y hortalizas y picar en brunoise. El tomate lo dejaremos escurrir para que suelte toda el agua.

Mezclaremos en en cuenco u otro recipiente , y añadiremos aceite de oliva , sal y mostaza en grano. Integraremos y dejaremos macerar 15 minutos en nevera. Así conseguiremos potenciar más el sabor. Como veís yo preparo más de la cuenta para poder hacer más elaboraciones.



tartar de verduras con cangrejo real

Paso 2:

Escurriremos la parte del cangrejo que necesitemos y ya podemos montar con un aro de cocina nuestro tartar. Solamente

nos queda dejar enfriar. Delicatessen.