



TÁRTARO DE SALMÃO/ ATUM COM ABACATE



Acompanhamentos



60 SEG



FÁCIL



1012 PESSOAS



YAMMI 2 XL

Ingredientes

- 800 g de lombos de salmão ou atum (sem pele nem espinhas)
- 200 g de cebolinha fresca (cebolleta)
- 100 g de tomate maduro
- 1 abacate
- Sumo de 2 limões
- 15 g de azeite
- 1 c. de chá de óleo de sésamo
- 10 g de molho de soja
- Sal e pimenta a gosto
- 10 g de coentros picados
- 10 g de sementes de sésamo tostado (branco ou preto)

Preparação

- 1º** Retire a pele e as espinhas do salmão (ou atum) e reserve.
- 2º** Coloque na panela a cebolinha e pressione a Função Triturar
- 3º** Junte o salmão (ou atum) aos pedaços e programe 10 segundos na velocidade 8. Com a espátula, faça descer o que se acumulou nas paredes da panela.
- 4º** Adicione o tomate, sem sementes e cortado aos pedaços pequenos (1 cm/1 cm), o abacate aos pedaços, o sumo de limão, o azeite, o óleo de sésamo, o molho de soja, sal e pimenta a gosto, os coentros picados e programe 10 segundos, com a Rotação Inversa na velocidade 6.
- 5º** Polvilhe o tártaro com sementes de sésamo e acompanhe com bolachas salgadas ou pão torrado.