

**Tartar de Salmón con Aguacate y
Mandarina sobre Crackers
Especiados.**

Tartar de Salmón

CON AGUACATE Y MANDARINA



Ayer se casaba el hijo de Enrique, uno de los «7 Magníficos», equipo de golf de mi chico, y tuvo éste la deferencia de invitarnos a participar de uno de los acontecimientos más importantes de su vida.

A mis casi 44 años, he asistido a numerosas bodas, de primos, cuñados, amigos,

sobrinos, y en todas ellas he visto padres emocionados, aunque hasta ayer no fui capaz de comprender la magnitud de ese sentimiento que hace llorar al más duro y firme de los progenitores.

Que los amigos empiecen a invitarnos a las bodas de sus hijos, nos da una nueva perspectiva y nos ha hecho vivir, una ceremonia de lo más habitual, desde un punto de vista diferente, emocionalmente más sensibles, mucho más empáticos, intuyendo quizás lo que nos depara un futuro, que sabemos está a la vuelta de la esquina.

A pesar de que mis niños son aún adolescentes, no pudimos evitar imaginar cómo será el día que nos toque asumir ese papel de acompañarlos hacia la aventura de formar sus propias familias.

Fue una jornada deliciosa, en un marco incomparable, [El Carmen de los Mártires](#) de Granada, en la que además de llorar de felicidad, hubo tiempo de comer, beber, reír, bailar y disfrutar en un ambiente extraordinario.

A los novios, una pareja maravillosa, les deseo lo mejor.

Pero no podía irme yo de parranda sin preparar una receta que compartir con vosotros y pensé que estaría bien recuperar, de mis primeras publicaciones, un plato sencillo y festivo, ideal para cualquier ocasión que os aseguro está delicioso. Un «[Tartar de Salmón con Aguacate y Mandarina sobre Crackers Especiados](#)«, válido como aperitivo o primer plato de almuerzo o cena. Una explosión de color y sabor de la que aquí os dejo la receta.

Espero que os guste. Besos.

«[Tartar de Salmón con Aguacate y Mandarina sobre Crackers Especiados](#)».

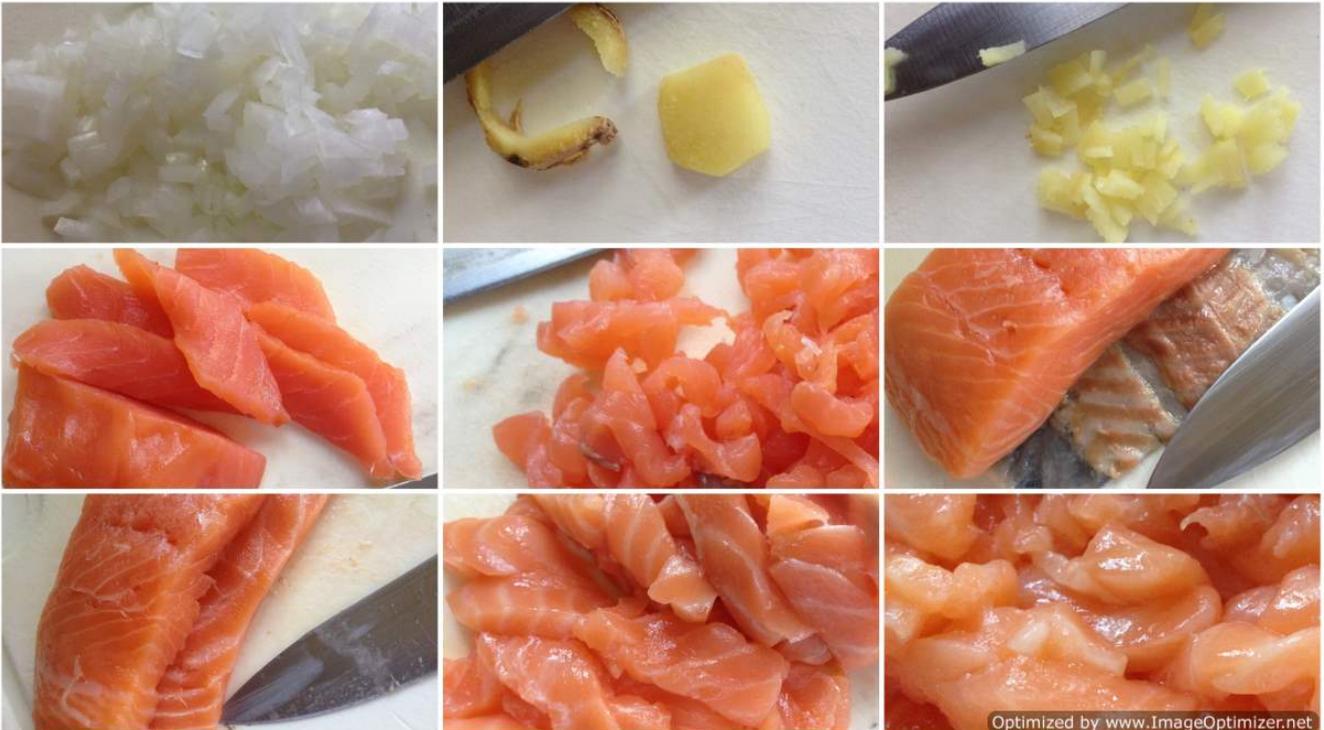
Ingredientes (para 4 personas)

Para el tartar de Salmón:

- 250 gr. de Salmón fresco (previamente congelado para evitar anisakis).
- 50 gr de Salmón Ahumado.
- Media Cebolleta Pequeña.
- Una Rodajita de Jengibre fresco.
- 1 cucharada de Vinagre de Arroz. (si no tienes, usa zumo de limón).
- Un Guisantito de Pasta de Wasabi.
- Una Cucharadita pequeña de Sésamo Tostado.
- 3 Cucharadas de Salsa de Soja.
- 2 Cucharadas de Aceite de Girasol (o puedes usar de Oliva Virgen Suave).



Cortar la cebolleta en trocitos muy pequeñitos. Quitar la piel al jengibre y cortar también en pequeñísimos trozos. Picar en el salmón ahumado con el cuchillo. Trocear también el salmón fresco, quitándole primero la piel y asegurándonos de que no le quede ninguna espina. Reservar todo.



Poner en un bol la cebolleta picadita, el jengibre, la pasta wasabi, las semillas de sésamo, el vinagre, la soja y el aceite. Incorporar el salmón ahumado y mezclar con todos los ingredientes. Añadir entonces el salmón fresco y volver a mezclar par que se impregne bien de la marinada. Tapar con papel de film y reservar en la nevera mientras preparamos el resto de ingredientes.



Para los Crackers:

- 6 Obleas de Masa para Empanadillas (he usado refrigerada de «La Cocinera).
- 3 Cucharadas de Aceite de Oliva Virgen Extra.
- Media cucharadita de Ras el -Hanout.(especia marroquí de venta en grandes superficies)
- Media cucharadita de Comino en Polvo.
- Media cucharadita de Sésamo Tostado.

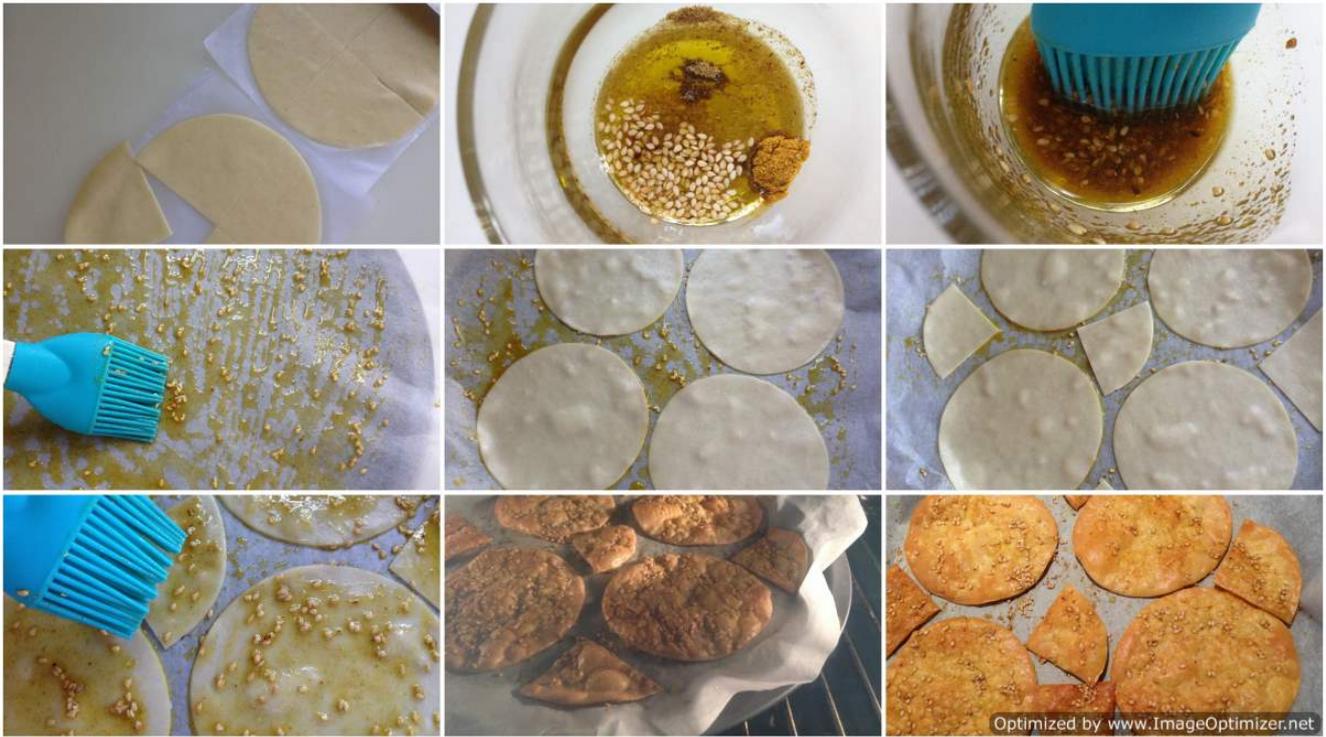
Material extra:

- Papel de hornear.
- Bandeja de Horno.
- Brocha o Pincel.



Precalentamos el horno a 180° C.

Cortamos dos de las obleas en cuatro trozos y reservamos. Mezclamos el aceite con las especias y pintamos con el el papel de hornear que habremos colocado sobre la bandeja del horno. Repartimos sobre el papel, ya pintado de la mezcla de aceite, las obleas enteras y los trozos reservados. Las pintamos y las metemos en el horno, ya precalentado a 180°C, hasta que estén doraditas. Sacamos del horno y dejamos enfriar en la bandeja hasta emplatar.



Para el Aguacate:

- 1 Aguacate Maduro.
- Un Trocito de Limón (para conseguir una cucharada de zumo).
- 1 Cucharada de Aceite de Oliva Virgen Extra.
- Una Pizca de Pimienta Blanca Molida.
- Una Pizca de Sal del Himalaya (También vale la sal común).



Pelamos y troceamos el aguacate, lo ponemos en un bol y lo regamos con el zumo del limón (no más de una Cucharada). Le añadimos el aceite, la sal y la pimienta y mezclamos con cuidado de no romperlo.

Reservamos.



Para Emplatar:

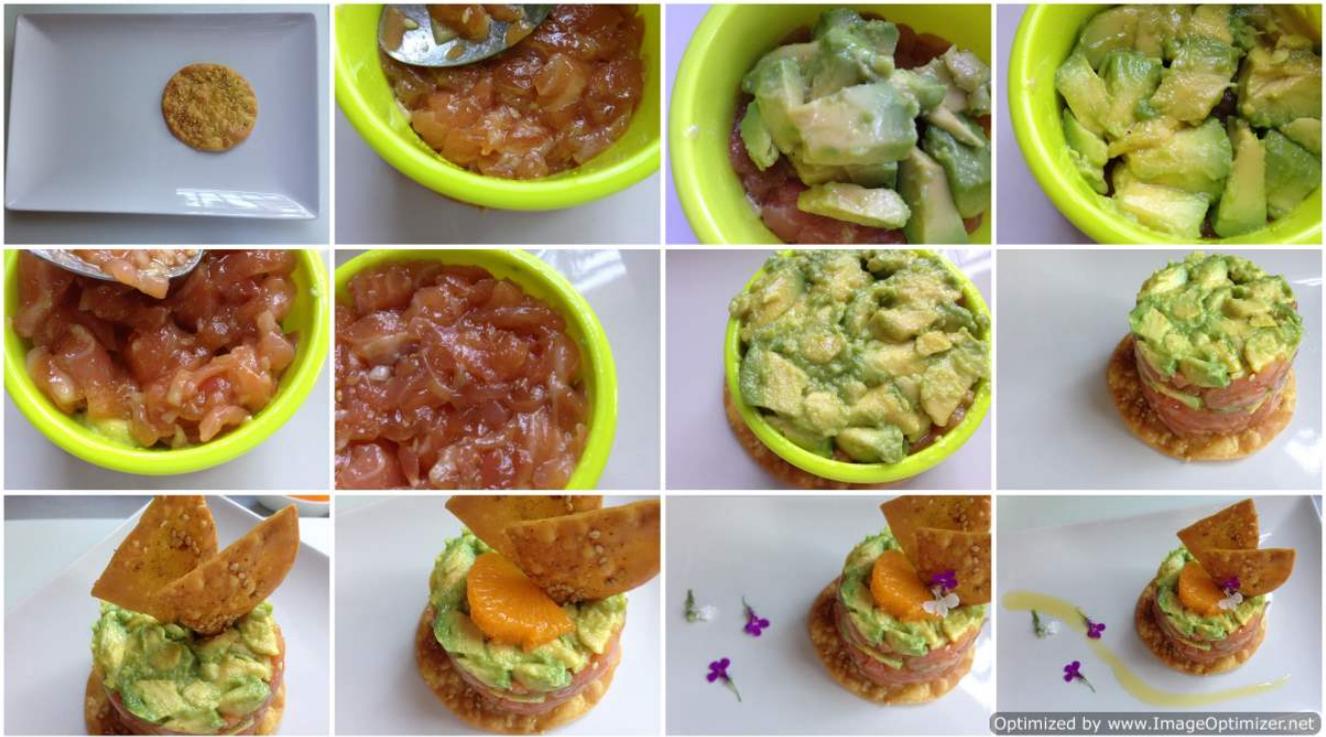
- El Tartar de Salmón.
- El Aguacate.
- Los Crackers especiados.
- 4 Gajos de Mandarina sin nada de piel.
- Una cucharada de Aceite de Oliva Virgen Extra (no está en la foto).
- Unas Flores Comestibles (para decorar).

Material extra:

- Aro para emplatar.



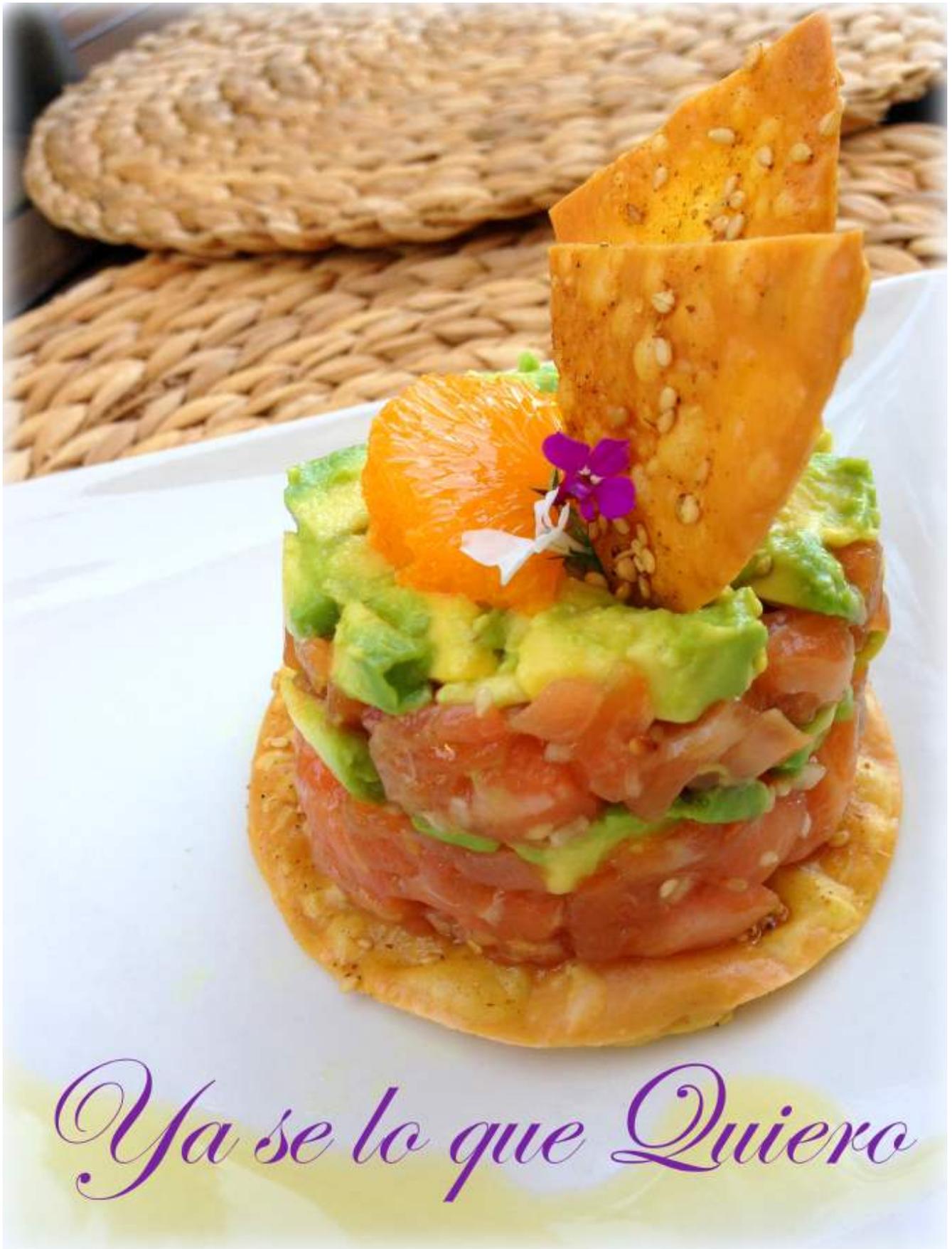
En el lateral de un plato rectangular colocamos un crackers y sobre el colocamos el aro de emplatar en el que pondremos dos cucharadas generosas de tartar de salmón y presionaremos suavemente, con cuidado de no apretar demasiado pues podríamos romper el cracker. Sobre el salmón echamos una cucharada de aguacate y extendemos también. Volvemos a poner una cucharada más del tartar y cubrimos finalmente con una nueva capa de aguacate. Quitamos el aro y clavamos en el aguacate un par de triangulitos de los crackers, colocamos un gajo de la mandarina y decoramos con unas florecitas y un hilo de aceite de oliva.



Y listo!!!

Lo bueno de este plato es que puedes prepararlo con bastante antelación, ya que los crackes los puedes guardar en un tupper bien cerrado y te aguantarían hasta el día siguiente sin dejar de estar crujientes.

El tartar lo mantienes en la nevera tapado con el film. Igual que el aguacate, que guardarás con su propio hueso metido dentro del bol (así que no tires el hueso del aguacate si no lo vas a consumir directamente porque así evitarás que se ponga oscuro) y tapado también con papel de film, se mantendría perfectamente en la nevera durante un montón de horas. Con los ingredientes listos, se emplata en cinco minutos.



Ya se lo que Quiero

