

# Timbal de tartar con salmón, mango y aguacate

🕒 20 minutos

🍴 Fácil

👤 2 personas

## 👌 Ingredientes

- 1 pack de Ensalada Gourmet Edición Fiestas
- 2 mangos
- 1 naranja
- 2 aguacates
- 1 lima
- 300 g de salmón fresco
- 30 ml de salsa de soja
- Sal
- Pimienta
- Cebollino
- Mini tostaditas



1 Limpia el salmón previamente descongelado (por al menos 72hs) y corta en daditos. Dispónlo en un bol junto con la salsa de soja, el cebollino picado y deja marinar una hora en la nevera.



2 Corta en dados del mismo tamaño el mango, añade el zumo de naranja, una pizca de sal y mezcla.



3 Trocea el aguacate en dados de igual tamaño, añade el zumo de lima, una pizca de sal, pimienta y mezcla.



4 Con la ayuda de un aro, en un plato monta el tartar, comenzando por el mango, el aguacate y el salmón.



5 Retira el aro y decora por encima con unos primeros brotes. Dispón primeros brotes a un lado del timbal y del otro lado añade unas tostaditas para acompañar.

## Productos de esta receta



Ensalada Gourmet Edición Fiestas

