

TÀRTAR DE SALMÓ AMB LES SEVES TORRADETES

Ingredients: (per a 6 persones)

- 500 g de salmó fresc
- 60 g de ceba
- 1 ou dur
- 10 g de cerfull picat
- Sal
- Pebre negra
- 0'5 dl d'oli d'oliva
- 54 torrades de pa ben finet
- 100 g de mantega

Elaboració:

- Primer de tot, netegeu un tros de salmó: traieu-li totes les espines i la pell. Després, emboliqueu-lo amb paper film i congeleu-lo com a mínim 24 hores. Un cop fet aquest procés, descongeleu i talleu el salmó a trossets molt petits. Un cop tallat, reserveu-lo en un recipient de plàstic i acte seguit talleu el cerfull, la ceba i l'ou dur també a trossets molt petits. Barregeu-ho tot junt i rectifiqueu de sal, pebre negra i afegiu l'oli d'oliva. A part, talleu llesquetes de pa i torreu-les al forn i amb un altre plat, fiqueu-hi uns trossets de mantega.