

## Tartar de salmón fresco y ahumado con vichyssoise y espárragos verdes

### Ingredientes para 4 personas

Para el tartar  
350 g de salmón fresco (sin pieles ni espinas), 200 g de salmón ahumado, 1 cebolleta fresca, 2 yemas de huevo, 2 cucharadas de jerez seco, 2 cucharaditas de salsa de soja (china o japonesa), 3 cucharadas de aceite de oliva, 1 cucharadita de mostaza, 3 cucharadas de alcaparras, 3 pepinillos en vinagre, 1 rama de perejil, 1 rama de eneldo fresco, pimienta blanca molida y sal.

Para la vichyssoise  
2 puerros, 2 patatas, 1 cebolleta fresca, 4 cucharadas de aceite de oliva, cuarto de litro de caldo de carne, 1 dl de leche, 1 dl de nata líquida, 2 cucharadas de cebollino fresco picado y sal

Además  
Espárragos verdes y ajos frescos salteados

### Elaboración

Para el tartar

Pica finamente con el cuchillo los dos tipos de salmón; pica de igual modo las alcaparras, los pepinillos y la cebolleta. En un bol grande mezcla bien la cebolleta picada, el aceite, el jerez, la salsa de soja, la mostaza, las yemas de huevo y una pizca de pimienta. Cinco minutos antes de servir agrega a esta mezcla el huevo duro picado, las alcaparras y pepinillos, así como las hierbas ya picadas. Por último, un par de minutos antes de servirlo, añade el pescado, también picado, y da el punto de sal.

Para la vichyssoise

En una cazuela a fuego lento calienta el aceite, dorando muy lentamente la cebolleta; una vez dorada, añade los puerros troceados y mezcla a fuego lento hasta que estén tiernos. Agrega las patatas peladas y en rodajas y rehoga. Añade el caldo y deja hacer unos 40 minutos a fuego lento. Tritura y cuela. Añade la leche y dale un hervor. Vuelve a pasar por la batidora y el chino. Agregar la nata y mezcla bien, da el punto de sal y deja enfriar en el frigorífico, añadiendo al final el cebollino picado.

Final y presentación

Coloca en un aro el tartar y deposítalo sobre el plato, retira el aro y alrededor del tartar dispón unas cucharadas de la vichyssoise. Decora con el ajo fresco y los espárragos, ambos salteados.

### SI NO ENCUENTRAS

Salmón ahumado, puedes emplear cualquier otro pescado ahumado: trucha, bacalao, etc.

Alcaparras, puedes sustituirlas por aceitunas

Eneldo y cebollino, puedes emplear en su lugar perejil

Jerez seco, utiliza cualquier vino blanco seco

Salsa de soja, puedes prescindir de ella

Caldo de carne, puedes utilizar pastillas solubles de caldo de carne o pollo

Picando el salmón

Aderezando el salmón

Salteando los puerros