



Tartar de salmão com maçã verde e limão



Rendimento

25 porções



Tempo de preparo

00:15

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Filé de salmão (limpo, picado na ponta da faca)	14 filés	1,4 kg
Maçã verde (picada - brunoise)	5 unidades	700 g
Suco de limão	2 xícaras e meia (chá)	500 ml
Azeite de Oliva Extra Virgem TERRANO®	2 xícaras e meia (chá)	500 ml
Ciboulette (picada)	2 xícaras (chá)	80 g
HONDASHI® Profissional	3 colheres (sopa)	40 g
Pão italiano (torrado, cortado em 4 partes)	50 fatias	500 g

Modo de Preparo

1. Em uma tigela grande, coloque o salmão, a maçã, o suco de limão, 150 ml do Azeite TERRANO™, a ciboulette e o HONDASHI® Profissional, e misture bem.
2. Disponha o tartar em uma travessa, finalize com o restante do Azeite TERRANO™ e sirva com o pão torrado à parte.