

Tartar de tomate



Ingredientes (para 2 raciones)

- 200 g de tomate
- 3 o 4 pepinillos encurtidos
- Cebollino
- Sésamo tostado, pimienta
- Aceite de oliva virgen extra
- Salsa de soja
- Vinagre
- Brotos de soja para decorar (opcional)

Elaboración

1. Pelar los tomates, quitar las semillas y cortarlos a concassé o paisana.
2. Cortar los pepinillos encurtidos y ponerlos en un bol junto con el tomate, salpimentarlos y añadirles un chorrito de aceite de oliva virgen.
3. Disponer un molde redondo en el centro del plato y rellenarlo de las hortalizas aliñadas con la ayuda de una cuchara hasta cubrir todo el molde.
5. Añadir por encima unos brotes de soja, cebollino picado y un poco de sésamo.
6. Hacer una vinagreta con tres cucharadas soperas de aceite de oliva virgen, una cucharada soperas de salsa de soja y una de vinagre. Aliñar todo el conjunto.