

Tapa expres de salmó



Un sopar ràpid, un aperitiu més a taula en un sopar sorpresa amb amics.

Per a 6 persones

Temps: 30 min.

Ingredients:

- – 300 gr. de salmó fresc
- – 1 llimona
- – 5 cullerades d'oli d'oliva
- – 2 culleradetes de fonoll (anet) picat
- – Sal i pebre
- – Cherries
- – Cibulet



Elaboració:

PAS 1: Un truc que va molt bé per tallar còmodament el tall és posar-lo al congelador perquè endureixi. Llavors resulta més fàcil tallar ben fi o fer a daus. Així doncs, tallem el salmó a dauets i posem en un plat fondo.

PAS 2: Un cop tallat el salmó farem la marinada, combinant el suc d'una llimona amb l'oli i el fonoll picat. Mescla'l bé amb ajuda de la forquilla o el batedor manual i acabar d'afegir sal i pebre.

PAS 3: Posem la marinada damunt el salmó, el remenem i deixem durant uns 15 minuts en un lloc fresc. Servir decorant amb tomaquets cherrie i una branqueta de cibulet.



Bon Profit!