



TARTAR DE TOMATE CON LANGOSTINOS EN DIFERENTES TEXTURAS

por Eduardo Salvador

Tartar:

Escaldo, pelo y pico el tomate en cubos. Escurro

Mezclo con salsa de soja, mostaza y tabasco. Doy forma

Langostinos:

3 texturas:

- Aromatizado al té verde con ralladura de limón
- Cocción en frío con aceite de oliva.
- Crocante a la plancha

Coloco langostinos sobre tartar de tomate

Decorar. Fin