

# TÁRTARO DE PALTA Y TOMATE CON MOUSSE DE JUREL UNICO



## PORCIONES

4

## DIFICULTAD

Media

## PREPARACIÓN

1. Desmenuzar el jurel y procesar junto con el queso crema, ralladuras de limón y naranja, perejil, jugo de limón, sal y pimienta, hasta obtener una pasta homogénea.
2. Preparar el tártaro. Pelar las paltas y picarlas en cubitos. Partir los tomates cherry por la mitad. Aliñar con sal, pimienta, jugo de limón, aceite de oliva y semillas de sésamo.
3. Para el montaje, poner el tártaro de palta y tomate en un molde circular y presionar para darle forma. Quitar el molde y poner encima el mousse de jurel. Decorar con perejil picado.

## TIEMPO ESTIMADO

45 minutos

## INGREDIENTES

- 1 lata de Jurel UNICO al natural
- 1 caja de queso crema
- Ralladura de un limón
- Ralladura de media naranja
- Jugo de un limón
- Perejil picado a gusto
- 3 paltas
- 1 taza de tomates cherry
- 1 cucharadita de semillas de sésamo
- 1 cucharada de aceite de oliva
- Sal y pimienta a gusto

