

Tartar de trucha del Ártico

Por: Katrín Björk

La [trucha del Ártico](#) es un pez de agua fría de la familia del salmón con un perfil de sabor intermedio entre el salmón y la trucha de lago.

La piel del salvelino es fácil de crujir, así que si consigues un trozo con piel, no lo tires, utilízalo como guarnición para el tartar o cualquier otro plato de pescado que estés cocinando.

Rinde para 4 raciones. Ideal como [aperitivo](#) o como plato principal

Ingredientes:

285 g de trucha del ártico o salmón

$\frac{1}{3}$ pepino

1 cucharada de menta fresca picada

1 cucharada de cebollino picado

$\frac{1}{2}$ cucharada de aceite de oliva

$\frac{1}{2}$ cucharada de vinagre

$\frac{1}{2}$ limón pequeño, zumo y cáscara

Sal y pimienta

$\frac{1}{4}$ de bulbo de hinojo pequeño

$\frac{1}{2}$ taza (120 ml) de aceite para freír

Varias ramitas de eneldo

Elaboración:

Retira la piel, limpia y desvena el pescado. Coloca el pescado en el congelador durante unos 20 minutos para que sea más fácil de cortar. A continuación, corta el pescado refrigerado en cubos de 3 mm.

Elimina la piel y corta el pepino en dados y colocado en un bol con la trucha, la menta y el cebollino.

Bate el aceite de oliva, el vinagre, un poco de ralladura de limón y 1 cucharadita de zumo de limón, sal y pimienta al gusto. Vierte el aderezo sobre el tartar y mezcla.

Corta el hinojo en rodajas finas. Fríe la mitad en aceite caliente durante unos 10 minutos o hasta que se dore. Espolvorea el hinojo frito con sal y rocía la mitad fresca con unas gotas de zumo de limón.

Coloca una cucharada de tartar en un plato bonito, cubre con el hinojo fresco, el hinojo frito y decora con unas ramitas de eneldo.