

Tàrtar de tomàquet



Ingredients (per a 2 racions)

200 g de tomàquet

3 o 4 cogombrets en conserva

Cibulet

Sèsam torrat, pebre

Oli d'oliva verge extra

Salsa de soja

Vinagre

Brots de soja per decorar (opcional)

Elaboració

1. Pelar els tomàquets, treure'n les llavors i tallar-los a daus petits.
2. Tallar els cogombrets en conserva i posar-los en un bol juntament amb el tomàquet, salpebrar i afegir-hi un rajolí d'oli d'oliva verge.
3. Col·locar un motlle rodó al centre del plat i omplir-lo amb les hortalisses amanides, ajudant-se d'una cullera fins a cobrir tot el motlle.
4. Afegir per sobre uns brots de soja, cibulet picat i una mica de sèsam.
5. Fer una vinagreta amb tres cullerades soperes d'oli d'oliva verge, una cullerada sopera de salsa de soja i una de vinagre. Amanir tot el conjunt.