

## Tartar de Salmón, aguacate y Queso Manchego Las Terceras



### INGREDIENTES:

- 1 Aguacate (maduro)
- 2 Tomates medianos
- 1 cebollino
- Zumo de limón
- Salmón ahumado
- Queso Manchego Curado Las Terceras
- Aceite de oliva
- Salsa de soja
- \*Molde para dar forma

### PREPARACIÓN:

Cortar el aguacate en pequeños tacos y rociado con unas gotas de zumo de limón para que no se oxide. Reservar. Cortar también los tomates y los cebollinos en pequeños tacos, y cortar unas cuñas de queso manchego Las Terceras muy finas para dar contraste. Una vez tenemos todos los ingredientes listos, con la ayuda de una cuchara vamos rellenando el molde, primero

# LAS TERCERAS

una base de aguacate, una capa fina de queso manchego, tomate, queso y por último el salmón ahumado. El toque final es añadirle el cebollino picado y salsa de soja al gusto. Puede servirse con pan o rosquilletas para acompañar. Si queremos darle mayor sabor, también puede añadirse un toque de romero.