TARTAR DE CAMARÓN, AGUACATE Y MANGO

4 raciones **10 min** **Fácil**

Invierno · Otoño · Primavera · Verano

Ensaladas · Pescado blanco

Ingredientes

- 300 g de camarón/langostino cocido (pelado)
- 150 g de aguacates maduros
- 150 g de mango maduro pero firme
- 100 g de cebolla morada
- 100 g de granada
- 30 g de aceite de oliva
- 20 g de zumo de lima
- 10 g de ralladura de lima
- Sésamo para decorar (opcional)
- Sal
- Pimienta
- Cilantro o perejil (opcional)

Preparación paso a paso

TRADICIONAL

1. Corta el camarón en trocitos.
2. Corta el aguacate y el mango en dados del mismo tamaño.
3. Pica muy fina la cebolla morada (si la usas).
4. Mezcla en un bol camarón, aguacate, mango y cebolla.
5. Añade zumo de lima, AOVE, pimienta y sal mínima, y mezcla con suavidad para no romper el aguacate.
6. Deja reposar 5–10 min en nevera para que se integren sabores.
7. Coloca un aro/molde en el plato, rellena presionando ligeramente y desmolda con cuidado.
8. Termina con ralladura de lima, hierbas y (opcional) granada o sésamo.

THERMOMIX

1. Pon la cebolla morada en el vaso y pica. **3 seg / vel 5**
2. Retira la cebolla y reserva.
3. Pon el camarón en el vaso y trocea (mejor poco tiempo para no hacer pasta). **2 seg / vel 4**
4. Pasa el camarón a un bol grande.
5. Pon el mango en el vaso y trocea en dados pequeños. **2 seg / vel 4**
6. Añade el mango al bol.

7 Pon el aguacate en el vaso y trocea con cuidado para que quede en dados y no crema. **1–2 seg / vel 3**

8 Añade el aguacate al bol.

9 Incorpora al bol la cebolla, el zumo de lima, el AOVE, pimienta y sal mínima, y mezcla con espátula suavemente.

10 Refrigera 5–10 min, monta en aro y desmolda.

Consejos

- Reposo opcional en nevera: 5–10 min