

# TARTAR DE SALMÃO



## CONFEÇÃO

1. Descasque a cebola, corte-a em dois e deite-a na taça com a lâmina picadora. Misture na velocidade 12 durante 20 seg.
2. Pique o cebolinho e coloque todos os ingredientes na taça de preparação. Misture na velocidade 6 durante 30 seg.
3. Sirva frio.

## INGREDIENTES

- 300 G SALMÃO FRESCO
- 120 G SALMÃO FUMADO
- 1/2 CEBOLA VERMELHA
- 1 PITADA DE GENGIBRE EM PÓ
- 15 RAMINHOS DE CEBOLINHO
- 3 GOTAS DE TABASCO®
- 2 C. DE SOPA DE AZEITE
- SUMO DE 1 LIMA
- SAL
- MISTURA DE 5 PIMENTAS