

Salmón con Salsa "Tzatsiki"

La salsa tzatsiki o salsiki es de origen griego, tiene base de yogur y pepino, combina muy bien con pescados, en especial con los azules, ya que aporta frescura y ligereza a estos pescados que a veces resultan un poco pesados al ser más grasos.

INGREDIENTES:

- 150g lomo de salmón sin espinas
- ½ Pepino
- ½ Diente de ajo pequeño
- ½ Yogur natural
- c/s Eneldo fresco o seco
- c/s Ralladura de limón
- Zumo de limón

1

Ración



GUARNICIÓN:

200g setas de cardo

ELABORACIÓN:

1. Pelar el pepino y el ajo, rallarlo fino y escurrirlo bien.
2. Agregar el yogur con un poco de eneldo y ralladura de limón.
3. Mezclar bien. Reservar.
4. Asar las setas y el salmón.
5. Colocar en la base del plato las setas, encima la suprema de salmón y servir con el tzatsiki reservado.