

TARTAR DE LUBINA CON NARANJA Y SALSA DE ALGAS

NIVEL DE DIFICULTAD

Fácil - 20 minutos



En Siken, no queremos que cuentes calorías, sino que respetes las cantidades y disfrutes del sabor de tu propia receta.

INGREDIENTES (4 personas)

- 8 kumquat
- 600 g lubina
- 1 naranja
- Sal y pimienta
- 1 dl vino blanco seco
- Aceite de oliva
- 1 lata algas en conserva

ELABORACIÓN

Exprime la naranja hasta que salga todo el zumo. Ralla la piel de la naranja y después, corta los kumquat en rodajas. A continuación, limpia la lubina y saca los lomos. Córtalos en dados de 1 cm de grosor y salpimenta. Mezcla en un cuenco el zumo de naranja con el vino blanco y la ralladura de naranja. Pon a macerar en una fuente la lubina cortada en trozos con la mezcla de vino y naranja. Sirve acompañado de los kumquat y la ensalada de algas.