

CRIPIS DE SALMÓN

- 300gr de salmón (4 toros)
- 50gr de ketchup
- 80ml de aceite
- 1 Cda de pimentón, cominos, tomillo, ajo, perejil
- Sal, pimienta y pan rallado
- Salsa:
- 3 yogures griegos
- 2 Cdas de leche
- 1 Cda de vinagre de manzana, ajo, eneldo
- Pizca de sal

Retirar la piel del salmón y las espinas. Cortarlo en dados. Salpimentar.

En un bol grande mezclar el ketchup, pimienta, cominos, tomillo, ajo y aceite.

Meter los dados de salmón y remover con cuidado para que no se rompa el salmón. Añadir perejil, y terminar de mezclar.

Rebozar los dados en pan rallado, y freír en fuego fuerte hasta que estén doraditos.

Retirar a papel absorbente.

En otro bol mezclar los yogures con la leche, vinagre, ajo, eneldo y la pizca de sal. Mezclar todo muy bien.

Emplatar con la salsa de yogur en un lado, y los dados de salmón en el otro.