



# Amanida tèbia de salmó i poma

## Ingredients (per a 2 racions)

2 lloms de salmó (200 g)

¼ de ceba

¼ de pastanaga

¼ de pebrot vermell

1 llimona

1 taronja

1 poma

Orenga

Pebre

Vinagre de xerès

Oli d'oliva verge extra

Fulles de ruca

Ou dur (opcional)

## Elaboració

1. Peleu la pastanaga, el pebrot i la ceba. Renteu-los i piqueu-los.
2. En un bol afegiu totes les verdures picades amb una cullerada sopera de vinagre i una d'oli d'oliva verge. Reserveu-ho.
3. Coeu els lloms de salmó a la planxa molt suaument.
4. Deixeu-los refredar un parell de minuts, esmicoleu-los i condimenteu-los amb la ratlladura de llimona, de taronja, l'orenga i el pebre.
5. Talleu la poma a daus petits i ratlleu la clara de l'ou dur.
6. Col·loqueu el salmó en un plat, amaniu-lo amb la vinagreta de la picada de verdures, els daus de poma, les fulles de ruca i la clara d'ou ratllada.