

## Sorell marinado

---

### Ingredientes:

- 50 gr. de sorell limpio de espinas y piel por pers.
- Cebolla picada
- Sal
- Aceite oliva
- Agua mineral
- Zumo de lima verde
- Hueva de salmón
- cilantro
- tomate a dados
- naranja a dados

### Elaboración:

Macerar el sorell, con agua mineral, el zumo de lima, la cebolla, la sal, durante aproximadamente 30 minutos en frío.

Mezclar el tomate y la naranja y aliñarlo con sal y aceite oliva.

Triturar con un turmix el cilantro con aceite de oliva, sal y un poco de zumo de lima.

Poner un poco de tomate y naranja en el fondo de la copa.

Añadir las huevas de salmón al pescado y ponerlo sobre el tomate.

Por ultimo verter un poco de aceite de cilantro por encima.

Servir bien frío.

Bon profit