

CARPACCIO DE ATÚN Y LANGOSTINOS

INGREDIENTES

- 500 gr. de atún limpio en un trozo con el que podamos hacer un rollo con film transparente
- 200 gr. de langostinos
- el zumo de 3 limones
- sal, pimienta, aceite de oliva
- 4 tomates muy rojos sin semillas y pelados
- hojas de albahaca fresca

PREPARACIÓN

Hacer con el atún un rollo bien apretado y congelar 4 ó 5 horas.

Abrir los langostinos por la mitad, a lo largo y aplanar con una tabla o algo de peso. Meter en el congelador 30 ó 40 minutos.

Sacar el pescado y los langostinos..poner en un recipiente grande y plano el zumo de limón con sal y pimienta. Hacer lonchas muy finitas con el pescado y macerar en el limón. Lo mismo con los langostinos.

Hacer un puré con los tomates pelados, triturándolos en vel. Máxima. Poner en el plato, en el que se va a servir el carpaccio, el puré de tomate salpimentado verter un hilito de aceite de oliva por encima y colocar las láminas de pescado y los langostinos por encima. Echar otro chorro de aceite por encima, sal, pimienta y adornar con albahaca.