

Libreta: Entrantes y tapas
Creado: 24/03/2018 9:31
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/carpaccio-de-bonito.html>

Carpaccio de bonito

INGREDIENTES

500 g de bonito (un par de lomos limpios)
1 cucharadita de cebollino
Un vasito de vinagre de Jerez
1 cucharadita de estragón
Un vasito de aceite de oliva
Sal

PREPARACIÓN

Mezclar todos los ingredientes y dejar macerar durante 1 ó 2 horas.

Con un cuchillo fino y afilado cortar los lomos en finísimos escalopes, salpimentar y colocar en una fuente.

Añadir por encima el adobo y dejarlo marinar en frigorífico entre 1 y 3 horas, dependiendo del gusto.

Nota:

Para conseguir los escalopes muy finos, enrollar los lomos de bonito en papel aluminio y meter en el congelador fuerte una hora, hasta conseguir que esté medio congelado. Cortar en este estado y dejar descongelar