

Libreta: Entrantes y tapas
Creado: 24/03/2018 9:32
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/carpaccio-de-salm%c3%b3n-y-lenguado.html>

Carpaccio de salmón y lenguado

INGREDIENTES

200 g de lenguado fileteado
250 g de salmón fileteado
Pimienta verde en grano
Sal
8 cucharadas de aceite de oliva virgen
Basilisco
El zumo de 2 limas

PREPARACIÓN

El salmón despinado se corta en lonchas de unos tres milímetros de espesor. Se sala y se condimenta con un poco de pimienta y el zumo de media lima. Se deja reposar 24 horas. Se procede del mismo modo con el lenguado. Al día siguiente se coloca el salmón sobre papel metalizado, y sobre el salmón se pone el lenguado.

Se forma un rollo, girando ambos filetes y se mantiene en un lugar fresco para facilitar el corte. Se corta en lonchas muy finas y se aliña con un aderezo de aceite de oliva virgen, basilisco, sal gorda bien molida y el zumo de una lima, todo bien removido.

Por encima se añaden las hojitas de basilisco frescas y cortadas muy finas.