

# CARPACCIO DE SALMON



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Sonia Campos **Recetizador:** Dolores García



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Entrante

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Creativa

**Coste:** Medio

**El truco de esta receta:**

USA EL PELA PATATAS PARA HACER  
LAS ESCAMAS DE PARMESANO

**Descripción:**

**Ingredientes para 2 personas :**

- 150G DE SALMON AHUMADO
- ACEITE DE OLIVA
- PIMIENTA
- eneldo (opcional)
- QUESO PARMESANO QUE NO ESTE RRALLADO

**Preparación:**

**Paso 1**

CORTAS LAS LONCHAS DE SALMON EN 3 TROZOS, LOS PONES EN UN PLATO PLANO AÑADES LA PIMIENTA Y EL ENELDO Y UN CHORREON DE ACEITE Y LO DEJAS MACERAR UNA 1/2 HORA , ANTES DE SERVIR AÑADES UNAS ESCAMAS DE PARMESANO.