CARPACCIO DE SALMON

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Sonia Campos **Recetizador:** Miriam25

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 ESCAMS DE PARMESANO.