

CARPACCIO DE SALMON



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

Creador: Sonia Campos **Recetizador:** David Neto



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.