

Carpaccio de trufa del mar

por Francisco



Información

Dificultad: Fácil

Comensales: 4

Precio: Baja

Tipo de plato: Entrantes

Ingrediente principal: Pescado

País: Francia

Ingredientes

500 gr de trucha asalmonada
16 Cc de nata líquida
2 limones
1 ramo de eneldo
1 Cs de pimienta rosa, negra y verde
sal
pimienta
tabasco

Preparación

En la pescadería, pide al pescadero que te corte los filetes de trucha muy finos.

Colócalos en un plato.

Echa encima el zumo de limón y déjalo reposar durante 30 minutos en la nevera.

Corta el otro limón en rodajas.

En un recipiente, mezcla la nata líquida, el eneldo, el tabasco y la sal.

Poner las láminas finas en una fuente, espolvorear por encima las semillas de las diferentes pimientas.

Decora con eneldo y las rodajas de limón.

Servir con la salsa a parte.

<http://www.recetasyvinos.com/receta/1259582/carpaccio-de-trufa-del-mar/>