

Carpaccio de chernia con blinis de trigo sarraceno

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Ralladura de limón: 1 Unidad

Jugo de Limón: 1 Unidad

Aceite de oliva extra virgen: 120 cc

Mostaza: 20 g

Hinojos: 2 Unidades

Grapa: 30 cc

Sal y Pimienta: A gusto

Filet de chernia: 800 g

Caviar de salmón: 100 g

Blinis

Leche: 300 cc

Huevo: 1 Unidad

Harina de trigo sarraceno: 100 g

Harina 0000: 100 g

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Levadura de cerveza: 10 grs.

Varios

Semillas de mostaza molida: Cantidad necesaria

Hojas de Hinojo: Cantidad necesaria

Aceite de oliva extra virgen: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Corte los filetes de chernia en láminas muy finas.
- Coloque entre dos hojas de plástico y golpee con un martillo de cocina para aplanar las láminas de chernia.
- Ralle la cáscara del *limón*.
- Corte los bulbos de *hinojo* en láminas finas con una mandolina y reserve en agua fría.

- En un bowl coloque, la ralladura de *limón*, el *jugo* del *limón*, la *mostaza* y la *grapa*, agregue el *aceite*, *sal* y *pimienta*.
- Mezcle hasta emulsionar.
- En un plato acomode las láminas de *chernia* y agregue la *marinada* 10 minutos antes de servir, rocíe con *aceite de oliva*.
- Reserve en la heladera hasta utilizar.

Blinis

- Entibie la *leche*.
- Retire y agregue la *levadura*, mezcle hasta disolver bien.
- En un bowl coloque las dos harinas con la *leche tibia* y la *levadura*, agregue el *huevo* y mezcle bien.
- Cubra con *papel film* y deje *leudar* por una hora.
- Coloque la mezcla dentro de una *manga de repostería*.
- En una sartén de *teflón* con *aceite de oliva* coloque pequeñas porciones para lograr los *blinis*.
- Cocine de ambos lados y retire.

Presentación

- En un plato sirva el *carpaccio* con el *hinojo* por encima y los *blinis* con el *caviar de salmón*.
- Rocíe con *aceite de oliva* y decore con las *hojas de hinojo* y la *mostaza molida*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/carpaccio-de-chernia-con-blinis-de-trigo-sarraceno>