

Carpaccio de dos colores y vinagreta ácida

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Salmón: 300 grs.

Atún: 300 g

Crujiente de pan

Aceite de tomillo en aerosol: Cantidad necesaria

Pan de especias: 1 Unidad

Guarnición

Pimiento rojo asado: 1 Unidad

Chauchas: 200 grs.

Vinagreta

Pimienta: A gusto

Jugo de Limón: 20 cc

Jengibre: 1 cda.

Salsa de soja: 50 cc

Aceite de Sésamo: 1 cda.

Vinagre de Arroz: 20 cc

Preparación de la Receta

- Corte el *salmón* en tiras finas.
- Corte el *atún* en láminas finas.
- Acomode en los platos, los pescados intercalando los colores.

Vinagreta

- Pele y ralle el *jengibre*.
- En un bowl coloque el *vinagre de arroz*, *jugo de limón*, *aceite de sésamo*, *salsa de soja*, *pimienta* y *jengibre*.

- Mezcle y reserve.

Guarnición

- Retire los extremos de las chauchas y corte a lo largo en tiras finas.
- En una olla con abundante agua salada cocine las chauchas al dente.
- Retire, pase por agua helada, cuele y reserve.
- Corte el *pimiento* rojo asado en tiras finas.

Crujiente de pan

- Retire la corteza del pan y corte en triángulos.
- Coloque en una placa para horno y rocíe con aceite de *tomillo*.
- Lleve al horno precalentado a 160° hasta *dorar*.

Presentación

- Coloque sobre el pescado las chauchas, el *pimiento* rojo y rocíe con la vinagreta.
- Decore con los crujientes de pan y termine con pimienta.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/carpaccio-de-dos-colores-y-vinagreta-acida>