

# Carpaccio de pescado

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Trucha / Filete**: 2 Unidades **Semillas de sésamo**: 10 g

Sal y Pimienta: A gusto Merluza negra: 300 g

Salsa

Pimienta verde: 1 cdita.

Lima: ¼ Unidad
Sal: A gusto

Cilantro: 4 Hojas

Ajo: 1 Diente Aceto balsámico: 1 cda.

Mostaza en grano: ½ cda.

Aceto balsámico: 1 cda.

Aceite De Oliva: 150 cc

Naranja: ¼ Unidad

## Preparación de la Receta

• Elimine las espinas de la trucha y corte en fetas finas.

- Corte la mitad de la merluza en cubos grandes y el resto en fetas finas.
- En una sartén con aceite de oliva saltee ligeramente la merluza.
- Salpimiente
- Tueste las semillas de sésamo y reboce la merluza.

#### Salsa

- Pique el *ajo*.
- Ralle la cáscara de los cítricos con la ayuda de un zester.
- En una mortero machaque la pimienta verde.
- Incorpore el ajo, la mostaza, el aceite y continúe machacando.
- Añada el cilantro, el aceto, la cáscara de naranja, lima y limón.
- Machaque un poco más.

#### Presentación

- Disponga las *fetas* de *trucha* en forma de abanico comenzando por el borde de un plato y en el centro las *fetas* de merluza.
- Sale y cubra con la salsa.
- En el centro disponga la merluza cocida.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/carpaccio-de-pescado