

Carpaccio de pescado

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Trucha / Filete: 2 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto

Semillas de sésamo: 10 g
Merluza negra: 300 g

Salsa

Pimienta verde: 1 cdita.
Sal: A gusto
Ajo: 1 Diente
Mostaza en grano: ½ cda.
Naranja: ¼ Unidad

Lima: ¼ Unidad
Cilantro: 4 Hojas
Aceto balsámico: 1 cda.
Aceite De Oliva: 150 cc

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>