

Carpaccio de salmón rosado fresco

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Salmón rosado: ½ Filete

Aderezo

Ciboulette: 1 cda.

Sal de guerande: A gusto

Mango: 1 Unidad

Pimiento colorado: ½ Unidad

Manzana verde: 1 Unidad

Aceite De Oliva: 100 cc

Preparación de la Receta

- Corte el **salmón** en pavés de 7 cm, elimine la grasa y la piel.
- Corte cada pavé en láminas muy finas.

Aderezo

- Pele el mango, la *manzana* y corte láminas finas.
- Corte cada lámina en tiras y luego en *mirepoix* (cubos pequeños).
- Corte el *pimiento* al medio, elimine las semillas y las nervaduras.
- Corte el *pimiento* en *mirepoix*.
- Pique el *ciboulette* y reserve.
- En un bowl mezcle el mango, el *pimiento* y la *manzana*.
- Agregue el aceite de oliva.

Presentación

- Acomode las láminas de *salmón* en platos individuales hasta cubrir toda la superficie.
- Cubra con el aderezo y espolvoree con el *ciboulette* y sal de guerande.
- Deje reposar en la heladera durante 2 a 3 horas antes de servir.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/carpaccio-de-salmon-rosado-fresco>