

Carpaccio de Trucha y Hierbas Aromáticas



Ingredientes

Limon: 1 Unidad

Ciboulette: c/n

Perejil: c/n

Aceite De Oliva: c/n

Chile: c/n

Eneldo: c/n

Sal: c/n

Trucha: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Conseguir 10 piedras limpias y calentarlas en el horno al máximo.
- Mientras picar bien las hierbas frescas y el *chile* y mezclar con aceite de oliva extra virgen, *limón* y seguidamente con la **trucha** cortada en laminas de 1/2 cm.
- Dejar *marinar* la *trucha* unos 10 minutos y después poner las láminas de *trucha* encima de las piedras calientes y disfrutar.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/carpaccio-de-trucha-y-hierbas-aromaticas>