

Ensalada de Lisa sobre carpaccio de ulte

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Aderezo

Crema de leche: 2 cda.

Mostaza: 2 cdas.

Mayonesa: 2 cdas.

Jugo de Limón: 1 cda.

Sal y Pimienta: A gusto

Carpaccio de ulte

Jugo de Limón: 2 cdas.

Ulte (algas marinas): 100 g

Alcaparras: 50 g

Ají Amarillo: 1 Unidad

Cebolla Morada: 1 Unidades

Cilantro: 50 Cantidad necesaria

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite de oliva extra virgen: 3 cda.

Ensalada de lisa

Papas: Unidades

Cebolla de verdeo (la parte verde): 2 Unidades

Vino Blanco: 50 cc

Sal y Pimienta: A gusto

Remolachas cocidas: 2 Unidades

Perejil: 100 g

Ajo machacado: 1 Unidad

Cilantro: 50 Cantidad necesaria

Laurel: 2 Hojas

Echalotte: 1 Unidad

Filetes de lisa: 2 Unidades

Pepinillos en vinagre: 2 Unidades

Preparación de la Receta

Ensalada de lisa

- Pele la *echalotte* y corte en cuartos.
- En una olla hierva el agua junto con el *cilantro*, 50gr
- De *perejil*, vino blanco, *laurel*, sal, pimienta, *ajo* machacado y *echalotte*.
- Corte los filetes de lisa en cuadrados y coloque en el agua a *pochear* hasta que estén cocidos
- Retire y desmenuce.
- Pele las papas, corte en cubos y cocine en agua hirviendo.
- Pele la *remolacha* y corte junto con los pepinillos en cubos.
- Pique la *cebolla* de verdeo y el *perejil*.
- Coloque todos los ingredientes en un bowl, por último el pescado desmenuzado.

Carpaccio de ulte

- Pique el *cilantro*.
- Corte el *ají* en cubos chicos.
- Pele y pique la *cebolla*.
- En un plato coloque el aceite, el *limón*, sal y pimienta.
- Corte el **ulte** en ruedas finas y añada en forma circular en el plato junto con las *alcaparras*, la *cebolla*, el *ají* y el *cilantro*.

Aderezo

- Mezcle los ingredientes en un bowl y bata hasta emulsionar.

Presentación

- Condimente la ensalada con el aderezo.
- Sirva la ensalada en el centro del plato del carpaccio.
- Decore con *perejil* fresco.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-lisa-sobre-carpaccio-de-ulte>