

Pescado con champiñones y carpaccio de zucchini

Tiempo de preparación: 35 Min



Ingredientes

Vinagre Blanco: A gusto

Laurel: 1 Hoja

Pimentón dulce: Cantidad deseada

Sal:

Tomillo: 1 Rama

Champiñones: 500 g

Pescado: 1 Unidad

Ajo: 1 Unidad

Aceite De Oliva:

Zucchini: 2 Unidades

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Limpiamos el pescado retirando las escamas
- Luego, cortamos por la mitad sacando los lomos y las espinas
- Salpimentamos.
- Por otro lado, lavamos los champiñones y los cortamos en juliana
- Pelamos también los dos ajos.
- Seguidamente, llevamos una olla con tapa al fuego con un poco de aceite, los ajos y una hoja de *laurel*
- Dejamos que los ajos se doren
- Cuando estén listos los retiramos y añadimos los champiñones.

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/pescado-con-champinones-y-carpaccio-de-zucchini>