

Carpaccio de bacallà



Plat fresc i ràpid de fer. Tant pels sopars d'estiu com per acompanyar altres plats de festa.

Per 6 persones

Temps: 25 min

Ingredients:

- – Bacallà desalat (una penca dobleta i uniforme)
- – Tomàquet natural ratllat
- – Caviar
- – Oli d'oliva



Elaboració:

PAS 1: Jo acostumo a tallar en 2 o 3 parts la penca i la congelo. Per fer el carpaccio va molt bé fer-ho amb un bacallà mig descongelat i un bon ganivet, ja que els talls han de ser molt finets i així no se't trencaran.

PAS 2: Fem un fons de tomàquet ratllat i llavors ja hi anem

col·locant un al costat de l'altre els talls de bacallà tallats finets.

PAS 3: Un cop fet això hi tornem a posar una capa de tomàquet ratllat, un rajolí d'oli pel damunt i una mica de caviar per guarnir.

