

Carpaccio de salmó



Estic enamorada dels carpaccio. El de salmó marinat amb llimona no l'havia provat. Acostumats al salmó fumat... però mira que és ràpida de preparar, bona i diferent de cuinar el salmó.

Per a 6 persones

Temps: 30 min.

Ingredients:

- – 600 gr. de salmó fresc
- – 1 llimona
- – 8 cullerades d'oli d'oliva
- – 2 culleradetes de fonoll (anet) picat
- – Sal i pebre



Elaboració:

PAS 1: Un truc que va molt bé per tallar ben fi el tall és

posar-lo al congelador perquè endureixi. Llavors resulta més fàcil tallar ben fi. Si li poses un pes al damunt el paper de cobreixi el salmó un cop tallat a làmines, resultaran més ben marinades.

PAS 2: Un cop tallat el salmó farem la marinada, combinant el suc d'una llimona amb l'oli i el fonoll picat. Mescla'l bé amb ajuda de la forquilla o el batedor manual i acabar d'afegir sal i pebre.

PAS 3: Col·locar les làmines de salmó en una safata de servir, ruixar amb la marinada i deixar marinar durant uns 15 minuts en un lloc fresc. Servir decorant amb rodanxes fines de llimona i una rameta de fonoll.



www.lamevacuina.cat





Bon Profit!