

Carpaccio de tonyina



Un altra carpaccio. En aquest cas de tonyina. Molt més suau de gust que el de salmó. Un encert.

Per 2 persones

Temps: 20 min.

Ingredients:

- – 2 talls de tonyina
- – Anet i 1 ceba tendra picats
- – Pebre blanc en gra
- – 2 cullerades de suc de llimona
- – 1 bossa d'ensiam de fulles tendres.
- – 4 cullerades d'oli d'oliva
- – Sal i pebre



Elaboració:

PAS 1: Si voleu preparar els talls a casa, un truc que va molt

bé és posar el peix al congelador una estona que endureixi i és més fàcil fer els talls fins. Tallem ben fina la tonyina i l'estirem en una safata. La cobrim amb film transparent i l'aplanem. Reservem a la nevera fins 15 min abans de servir.

PAS 2: Tallem ben petita la ceba tendra i reservem. A banda fem la vinagreta amb l'oli, el suc de llimona la sal i el pebre.

PAS 3: 1/4 d'hora abans de servir emplatem. Al fons de la safata hi posem l'ensiam de fulles tendres. Al damunt i col·loquem la tonyina. Escampem la ceba tendra i l'anet pel damunt de la tonyina. També hi posem uns grans de pebre blanc.

PAS 4: Remenem de nou la vinagreta i amanim la tonyina.





Bon Profit!