



CARPACCIO MIXTO DE ATÚN Y SALMÓN FRESCO EN DOS SALSAS

Ingredientes

Carpaccio

200 g de Atún fresco

200 g de Salmón fresco

Salsa limón sutil

1 Taza de jugo de limón sutil

½ Taza de aceite de oliva

¼ Taza de alcaparras

½ Ají verde

1 Chalota pequeña

Salsa de ciboulette

1 Yoghurt natural

4 Cucharadas de ciboulette

Sal y pimienta a gusto

Hojas frescas para acompañar (lechuga, berros, rúcula etc.)

50 g de Queso parmesano



Dificultad:
Media



Porciones:
5



Tiempo:
35 minutos

Información Nutricional

Energía:	294 Kcal
Proteínas:	21.4 g
Grasa Total:	19.8 g
Colesterol:	57.0 mg
H. de Carbono:	5.4 g
Fibra Dietética:	0 g
Sodio:	686 mg

Preparación

1.- Con un cuchillo bien afilado corta delgadas láminas de ambos pescados y déjalas en una bandeja tapada con papel alusa plas en refrigeración.

2.- Mientras, para preparar la salsa de limón sutil, junta en el jarro de una mini pimer el jugo de limón con el aceite de oliva, las alcaparras, el ají verde y la chalota. Procesa a velocidad media hasta conseguir una salsa homogénea, condimenta con sal y pimienta. Reserva.

3.- Aparte, para la salsa de ciboulette, junta el yoghurt natural con el ciboulette picado finamente y procesa de igual forma que la salsa anterior. Condimenta con sal y

pimienta.

4.- Una vez todo listo, acomoda las láminas de salmón y atún en un plato en forma decorativa, en uno de los costados deja una porción de hojas frescas y vierte ambas salsas en el pescado o en sus costados, finaliza agregando el queso parmesano en láminas o rallado, como más te guste. Sirve de inmediato.

