Carpaccio de rape



Carpaccio de rape con pimienta rosa

Esta es una receta muy fácil, y que además a los peques les suele gustar.

Me estreno en el blog, así que perdonad si hay un poquito de desorden…

Os pongo los ingredientes para un plato , que nos servirá de centro de mesa, para poderlo degustar entre 4 personas.

Ingredientes:

– un lomo de rape limpio, sin piel ni espina central, de unos 300 gr.

– sal

– pimienta rosa

– pimienta negra

– aceite de oliva

– eneldo

– lima

Preparación:

1. Preparamos el lomo de rape totalmente limpio, sin espina central , ni nada de piel.

Para que sea mas fácil, le podemos pedir así en la pescadería.

2. Enrollamos el lomo en un film transparente y congelamos, al menos 4 horas.

3. Sacamos el lomo de rape y con un cuchillo bien afilado, vamos cortando lonchas muy finas.

4. En un bol, mezclamos aceite de oliva, un poquito de zumo de lima, sal , pimienta negra molida, pimienta rosa y eneldo.

Aderezamos con la vinagreta de lima , el rape fileteado y servimos.