

Receta de Carpaccio de Atún con Aguacate

06 Jun 2016



Buenos días a tod@s, como parece que se van aproximando los días de calor, hoy os dejo una receta de **Carpaccio de Atún**, que podéis preparar como entrante de un plato fuerte de carne o también como aperitivo, de cualquier forma resulta un plato rico y atractivo.

Ingredientes

- Atún rojo partido en finas láminas
- Aceite de oliva
- Sal al gusto
- Zumo de limón
- Especias al gusto (perejil, orégano, pimienta....)
- Queso parmesano rallado (opcional)
- Aguacate en lonchas (opcional)

Modo de Preparación

1. Limpiar bien el atún y cortarlo en lonchas lo más fino posible, podéis meterlo al congelador un rato y así será más fácil cortarlo
2. Colocar las láminas en una fuente y ponerle un poco de sal y orégano seco molido o si preferís poner perejil picado o pimienta negra molida
3. Añadir un chorro de aceite de oliva por encima y después un chorrito de zumo de limón
4. Poner en el centro el queso parmesano o queso curado
5. Añadirle unas rodajas de aguacate
6. También podéis poner unas tostaditas de pan y un poco de queso en crema para acompañarlo, os quedará delicioso
7. Servir frío y...buen provecho!!!