

- Carpaccio de salmón en aceite de vainilla -



INGREDIENTES

Para la Vinagreta

- 1 CHORRITO DE EXTRACTO DE VAINILLA MOLINA
- ½ CUCHARADITA DE VINAGRE BALSÁMICO
- ½ CUCHARADITA DE MOSTAZA DIJON
- 1/3 TAZA DE ACEITE DE MAÍZ
- SAL Y PIMIENTA

Para el carpaccio

- 200 GRAMOS DE SALMÓN NATURAL O AHUMADO
- 2 PIEZAS DE ESPARRAGO
- 1 TAZA DE ALCAPARRAS
- 1 PIEZA DE HUEVO COCIDO
- 1 TAZA DE GERMEN DE ALFALFA
- 1 TAZA DE CHILE MORRÓN ROJO

PROCEDIMIENTO

1. LICUAMOS TODOS LOS INGREDIENTES DE LA VINAGRETA EN LA LICUADORA HASTA OBTENER UNA MEZCLA HOMOGÉNEA.
2. ASAMOS LOS ESPÁRRAGOS EN UNA SARTÉN CON SAL Y PIMIENTA, UNA VEZ QUE ESTÉN SUAVES RETIRAMOS DEL FUEGO.
3. CORTAMOS EL SALMÓN EN LÁMINAS DELGADAS Y LAS COLOCAMOS AL CENTRO DEL PLATO, ENCIMA DEL SALMÓN COLOCAMOS LA ALCAPARRA PICADA, EL GERMINADO DE ALFALFA Y EL MORRÓN CORTADO EN TIRAS DELGADAS. POR ÚLTIMO CON LA AYUDA DE UNA COLADERA METÁLICA ESPOLVOREAMOS EL HUEVO COCIDO COMENZANDO POR LA CLARA Y POSTERIORMENTE LA YEMA.
4. DECORAMOS CON EL ESPARRAGO ASADO Y TERCIOS DE LIMÓN.
5. TAMBIÉN LO PODEMOS ACOMPAÑAR CON PAN TOSTADO.