



PESCADOS

Carpaccio de Salmón

★★★★★ 0 comentarios

🕒 20 minutos

🍴 4 porciones

🔥 Calorías
308

🔥 Grasa
17 g

🔥 Proteína
25 g

Prepara en poco tiempo algo sencillo como ésta receta de carpaccio de salmón, es nueva y tan diferente que vas a querer probar para deleitar tu paladar con un sabor único.

Un plato que puedes disfrutar en compañía o como un aperitivo para una ocasión especial, así sorprender a tus invitados será tarea fácil con este exquisito carpaccio de salmón natural pietrán.

Ingredientes



Salmón Pietrán Natural
420 gramos



4 tazas de lechuga rúgula lavada y seca



Condimentos al gusto



Salsa o reducción de vinagre balsámico y aceite de oliva



4 lonjas delgadas de queso parmesano



8 tomates cherry cortados por la mitad



Cebollín



4 rodajas delgadas de limón amarillo



½ taza de zumo de Limón



Alcaparras

Preparación

Encuentra aquí el paso a paso [^](#)

Se recomienda pasar el Salmón de congelación a refrigeración un día antes de la preparación, conservando la cadena de frío adecuada del producto.

Con un cuchillo delgado se cortan lonjas muy finas del Salmón, se marina con condimentos al gusto y zumo de limón.

Se conserva durante 10 a 15 minutos en la nevera.

Para servir se ponen las lonjas de Salmón, se coloca en el centro la lechuga, tomate y las lonjas delgadas del queso parmesano; agrega la salsa del vinagre balsámico, el aceite de oliva y decora con las rodajas de limón cebollín y alcaparras.

El carpaccio son finísimas láminas de carne cruda en este caso salmón que se aderezan generalmente con un buen aceite de oliva virgen extra, zumo de limón y pimienta. Prepara esta receta ¡te encantará!



El aceite de Oliva soporta mucho mejor las altas temperaturas que otros aceites como el girasol o soja, además no invade el alimento con su sabor, sino que lo potencia y lo hace más saludable que el resto de Aceites.



Compra tus productos a un clic

También puedes encontrarlos en tiendas, minimercados y autoservicios.



En Pietrán te acompañamos día a día en tu estilo de vida saludable, con diferentes alternativas que te aportan a una alimentación balanceada, y puedas disfrutar el placer de cuidarte.

[Productos](#)

[Recetas](#)

[Mi Mundo saludable](#)

[Contacto](#)