Carpaccio de salmón

Tiempo de preparación	Porciones	Ideal para	Nivel
10 min.	4	Comida	Fácil

.

Ingredientes

160 g Salmón ahumado cortado en finas láminas

4 pza Huevo cocido San Juan

12 g Germen de alfalfa

40 pza Alcaparra Cebolla morada al gusto

Un chorro de jugo de limón

80 ml Aceite de olivo

Preparación

1. Cortar el huevo cocido San Juan en rodajas. Tres para cada plato, el resto picarlo finamente

2. Colocar el salmón Ahumado en un plato, en una esquina o al centro colocar las rodajas de huevo y encima de este el germen de alfalfa

3. Filetear finamente la cebolla morada y colocar encima del salmón. Espolvorear el huevo picado al igual que las alcaparras.

4. Al final agregar el aceite de oliva y el jugo de limón al gusto

5. Este plato de pude acompañar con pan tostado.