CARPACCIO DE ESPADA CON TOMATES AMARILLOS, ENSALA MIXTA Y CHIPS DE PAN



INGREDIENTES PARA 4 PORCIONES

- 320g pez espada ahumado
- 120g Tomates Amarillos Pequenos en Aceite de Girasol
- q.s. ensalada mixta
- 16 chips de pan
- q.s. Aceite de Oliva Extra Virgen

MÉTODO

- Cortar el pan finamente y dejarlo durante unas horas en un área cálida de la cocina.
- Colocar la ensalada mixta en un plato y poner las rebanadas de pez espada.
- Decorar con los tomates amarillos, el pan, el aceite y el glaceado rubí. Servir.

PRODUCTOS EN ESTA RECETA



Tomates Amarillos Pequenos en Aceite de Girasol



Aceite de Oliva Extra Virgen