



CARPACCIO DE BACALAO



Tiempo preparación: 15 minutos

Para 4 personas:

- 500 gr. de bacalao Atlántico
- media cebolla
- 2 limas
- sal y pimienta
- un chorro de aceite de oliva

PREPARACIÓN

1. Dejamos listos los ingredientes con antelación. Para ello, envolvemos **los lomos de bacalao en papel film** y los dejamos un rato en el congelador, el tiempo suficiente para que endurezcan pero sin llegar a estar muy congelados.
2. Sacamos los lomos de bacalao del congelador y **cortamos filetes lo más finos posibles.**
3. **Picamos el ajo y el perejil** con un poco de aceite de oliva.
4. **Colocamos los filetes de pescado** cubriendo toda la base de un plato o una fuente con el fin de empezar a servir el carpaccio de bacalao.
5. Aliñamos con la picada de ajo y perejil y un buen chorro de aceite de oliva.

OPCIÓN:

Guarnición con algo divertido, unas gulas al ajillo?

Sofríe las gulas con unas láminas de ajo y guindilla y ponlas en el centro del plato.

Este plato no se sirve frío, se sirve a temperatura ambiente, pues frío no denotas todos los sabores y aromas y si se temple en exceso, el bacalao se rompe y es muy difícil de manejar y comer.