

CARPACCIO DE SALMON

INGREDIENTES

(2 personas)

250 g de salmón ahumado en láminas
1 manzana verde en rodajas finas en mitades (opcional)
1 cucharadita de alcaparras
1/2 taza aceite de oliva extra virgen
1 cucharadita de mostaza de Dijon
1 cucharadita de jugo de limón fresco exprimido
Una pizca de sal y pimienta

PREPARACIÓN

Hacer una mezcla con el aceite de oliva, la mostaza Dijon, jugo de limón, la sal y la pimienta y reservar.
Coloque las láminas de salmón en un plato agregue las manzanas y las alcaparras, luego añade un chorrito de la mezcla con aceite y mostaza.