

CARPACCIO DE PEZ ESPADA CON TOMATES DÁTIL AMARILLOS Y ACEITUNAS



Chef: Leonardo Pellacani

Sin gluten

Preparación

Posicionar la ensalada de hierbas en el fondo del plato. Añadir el pez espada cortado en láminas. Acompañar con tomates dátil amarillos, aceitunas, piñones y pimienta rosa. Decorar con la zanahoria y una ramita de perejil. Completar con un hilo de aceite y servir

Ingredientes Menù

120 g Datterini gialli semiseccchi in olio di semi di girasole
(Tomates dátil amarillos semisecos en aceite de girasol) - XS1X
35 g Olive taggiasche denocciolate (Aceitunas «Taggiasca» sin hueso) - XL1
550 g Pesce Spada Affumicato (trancio) (Corte de pez espada ahumado) - 1X9
Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EKC
Pepe rosa speciale essiccato (Pimienta rosa especial seca) - 1282

Ingredientes

al gusto Piñones
al gusto Perejil
al gusto Ensalada de hierbas
150 g Zanahorias