CARPACCIO DE HONGOS Y LÁMINAS DE BACALAO CON ENSALADA DE RÚCULA Y VINAGRETA DE TOMATES SECOS

Ingredientes:

200 g de bacalao marinado cortado en láminas
2 hongos medianos de buena salud
2 tomates secos
Aceite de oliva
Vinagre de Jerez
Ralladura de limón
Queso parmesano
Sal maldon

Elaboración del *carpaccio*:

Cortar los hongos muy finos por la máquina corta-fiambres, previamente semicongelados para facilitar su corte. Una vez cortados sazonar ligeramente con sal maldon y un poco de aceite.

Elaboración de la vinagreta:

Deshidratar los tomates en agua, a continuación pasar la pulpa por el colador; añadimos zumo de limón, aceite de oliva y vinagre.

Elaboración de la ensalada:

En un bol echamos las hojas de rúcula, la aliñamos al gusto con ralladura de limón y queso parmesano.

Presentación:

Colocar el bacalao haciendo círculo en el plato; encima del bacalao poner los hongos dejando ver las láminas. En el centro colocamos la ensalada y por último echaremos la vinagreta de tomates secos sobre el bacalao y los hongos.