



## CARPACCIO DE ATÚN

### INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 400 g de atún fresco
- 1 unidad de dientes de ajo
- 1 unidad de ramitas de perejil
- 1 unidad de limón
- 50 ml de vinagre
- 40 g de aceite de oliva
- sal
- pimienta negra en grano

### LA PREPARACIÓN

- Envuelve el atún en film transparente y colócalo en el congelador hasta que esté bien duro. Sin que se congele, porque se rompería al cortarlo.
- Pica el ajo y el perejil bien finos.
- Cuando el atún esté a punto, corta la pieza en láminas los más finas posibles, con un cuchillo bien afilado o con la máquina de cortar fiambre. Distribúyelo sobre una bandeja plana.
- Espolvorea con sal y pimienta negra recién molida. Condimenta con el vinagre y el zumo de limón, y a continuación con el aceite. Espolvorea con el ajo y el perejil, y deja marinar en la nevera durante 60 minutos. Retira de la nevera 10 minutos antes de servir.



### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

|                            |                     |
|----------------------------|---------------------|
| Hidratos de carbono<br>1 g | Grasas<br>25.5 g    |
| Kcal<br>324                | Proteínas<br>21.7 g |