



CARPACCIO DE AHUMADOS CON QUESO IDIAZÁBAL

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 400 g de pescado ahumado
- 80 g de queso idiazábal
- 2 unidades de limon
- 2 dientes de ajo
- sal
- 2 g de pimienta molida
- 40 g de aceite de oliva
- 40 g de aceitunas negras sin hueso

LA PREPARACIÓN

- Batir en un bol el aceite con el zumo de dos limones y el ajo picado. Salpimentar.
- Triturar las aceitunas con un chorrito de aceite, hasta conseguir un paté.
- En una fuente colocar los pescados ahumados, alternando los colores (salmón, bacalao y trucha, por ejemplo). Repartir el queso laminado o rallado.
- Aderezar con la vinagreta de aceite y adornar con las aceitunas trituradas.
- Si se desea, adornar este plato con hierbas aromáticas frescas trituradas (albahaca, romero, tomillo, etc.)



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 2 g	Grasas 24.8 g
Kcal 356	Proteinas 30.4 g