

# CARPACHO DE CARABINEROS MARINADO EN ACEITES

*Juan Gutiérrez*



## Lista de los ingredientes

INGREDIENTES:

Carabineros frescos.....	500gr.
Trufas.....	50gr.
Aceitunas negras deshuesadas.....	50gr.
Hojas de perejil limpias.....	50gr.
Tomates.....	150gr.
Piel de una lima y una naranja.	
Orégano.....	5gr.
Azúcar.....	15gr.
Vinagre balsámico.....	20cl.
Aceite de oliva.	
Sal.....	c/s.
Pimienta negra molida.....	c/s.

## Método de preparación

ELABORACIÓN: Pelar los carabineros y limpiar. Hacer un rollo ayudándonos de de una tejera para darle forma. Reservar. Mezclar las trufas con el aceite en la termomix y reservar. Mezclar las aceitunas con el aceite en la termomix y reservar. Mezclar el perejil con el aceite en la termomix y reservar. Para la vinagreta de tomate: Pelar los tomates y partir a cuartos, rehogar en una cacerola con las pieles, el orégano, azúcar y el vinagre balsámico. Reducir a la mitad y emulsionar con el aceite de oliva. Colar y reservar. MONTAJE: Cortar el carpacho congelado por la corta fiambres y disponer en un plato llano. Salpimentar a gusto y regar con los aceites y la vinagreta de tomate.

*Juan Gutiérrez*, Jefe de cocina Restaurante Bodegas Campos (Córdoba)