

RECETTE

*Carpaccio de presa*

**Bellota-Bellota®**

## RECETTE

*Carpaccio de presa*

## PORTION

2 4 6 8

## DIFFICULTÉ



## ① PRÉPARATION

*15 minutes*

## ① CUISSON

*0 minutes*

## INGRÉDIENTS

*400g de presa*

*50g de manchego curado*

*100g de fleurs de câpres*

*100g de lomito*

*Vinaigre balsamique Muscat*

*Huile d'olive*

*Sel, poivre*

## PRÉPARATION

*Trancher très finement de petites escalopes dans la noix de presa crue et encore bien froide, les disposer dans une assiette.*

*Saler, poivrer et ajouter un filet d'huile d'olive.*

*Décorer l'assiette avec des copeaux de manchego curado, les tranches de lomito et les fleurs de câpres. Accompagner d'une salade verte.*