



CARPACCIO DE TONYINA

INGREDIENTS PER A 4 COMENSALS

- 400 g de tonyina fresca
- 1 unitat de all
- 1 unitat de branquetes de julivert
- 1 unitat de llima
- 50 ml de vinagre
- 40 g de oli d'oliva
- sal
- grans de pebre negre

LA PREPARACIÓ

- Embolica la tonyina en film transparent i col·loca-la al congelador fins que estiga ben dura però sense que es congele, perquè es trencaria en tallar-la.
- Pica l'all i el julivert ben fins.
- Quan la tonyina estiga a punt, talla la peça en làmines tan fines com pugues, amb un ganivet ben afilat o amb la màquina talla embotits. Distribuïx-la sobre una safata plana.
- Empolsa-la amb sal i pebre negre acabat de moldre. Condimenta-la amb el vinagre i el suc de llima i a continuació amb l'oli. Empolsa-la amb l'all i el julivert i deixa-la marinar a la nevera durant 60 minuts. Retira-la de la nevera 10 minuts abans de servir.



INFORMACIÓ NUTRICIONAL

Hidrats de carboni 1 g	Grases 25.5 g
Kcal 324	Proteïnes 21.7 g