

# Carpaccio de salmón ahumado de Noruega

MCW

Pescados y Mariscos | Entrante | Cocina Internacional

## Ingredientes:

- **80 g de salmón ahumado de Noruega** (cortado en finas lonchas)
- **1 cucharada de queso crema** (suavizado a temperatura ambiente)
- **1 cucharadita de eneldo fresco** (finamente picado)
- **1 cucharadita de jugo de limón** (fresco)
- **1 cucharadita de aceite de oliva virgen extra**
- **Croutons de pan**
- **Sal y pimienta negra recién molida** (al gusto)
- **Alcaparras** (opcional, para decorar)
- **Rodajas finas de limón** (para decorar)

## Elaboración completa:

### Montar el carpaccio:

Coloca las lonchas de **salmón ahumado** sobre un plato grande, en una sola capa. Si las lonchas son muy grandes, puedes cortarlas en tiras finas para una presentación más delicada.

### Preparar el queso crema:

En un bol pequeño, mezcla el **queso crema** con el **eneldo fresco picado** y el jugo de limón. Añade una pizca de sal y pimienta al gusto, y mézclalo todo bien hasta que esté suave y homogéneo.

Con la ayuda de una cucharita, coloca pequeños puntos del queso crema con eneldo sobre las lonchas de salmón.

Rocía un poco de **aceite de oliva virgen extra** por encima para darle un toque de suavidad.

Si lo deseas, puedes decorar con unas **alcaparras** repartidas sobre el carpaccio, croutons de pan (o pan tostado desmigado) y unas finas **rodajas de limón** al lado del plato.

### Servir:

Espolvorea un poco más de **eneldo fresco** picado y termina con un toque de **pimienta negra recién molida** para realzar el sabor del salmón.

