

## Receta 7:

### CARPACCIO DE BACALAO ( 4 personas)

400 gr. Carpaccio Laminado - **Cod: CAR**

1/2 Kg. tomate natural rallado

perejil

aceite de oliva virgen extra perfumado con tomillo, orégano,  
laurel, 1 diente de ajo y 1 guindilla picante.

pimienta negra

### PREPARACIÓN

En una botella colocar las hiervas, el ajo y la guindilla y rellenar con aceite de oliva virgen extra un día o dos antes de la elaboración del carpaccio.

Cortar el morro extra a láminas finas a mano con un cuchillo afilado e ir las colocando en una fuente con papel secante, a fin de que suelten el agua que puedan tener. Rallar los tomates. Colocar en una bandeja de servir las láminas de bacalao una al lado de la otra, espolvorear con la pimienta y poner en cada una 1 capa de tomate. Sobre la capa de tomate espolvorear con el perejil picado y aliñar con abundante aceite del que teníamos perfumado. Poner en la nevera y servir frío.

#### **BACALLANERIES RÀFOLS, S.L.**

Pla de l'Olivella, s/n. Nave H - Pol. Ind. Matas-08780 Pallejà (Barcelona)

Tel. 93 663 17 20 \* -Fax 93 663 23 52

E-mail: [rafols@bac-rafols.com](mailto:rafols@bac-rafols.com)