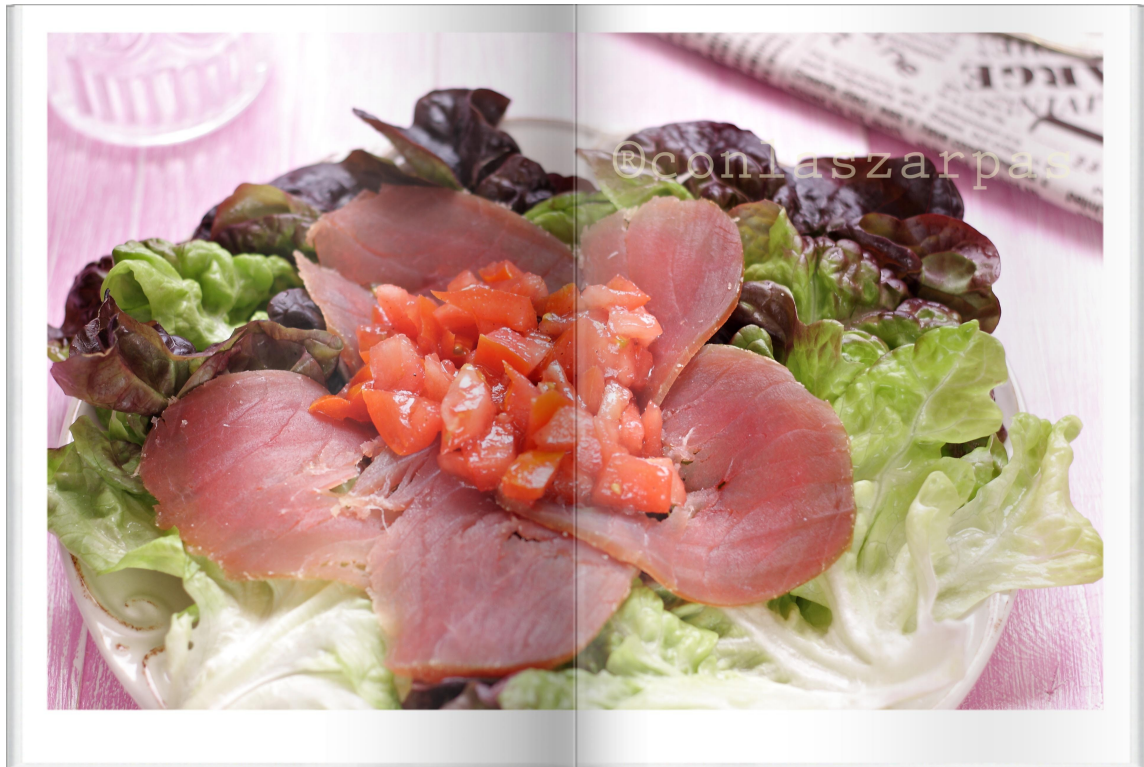


Carpaccio de atún ahumado



Ingredientes:

- lechuga roble roja
- atún ahumado
- 2 tomates
- sal, pimienta y AOVE

Preparación:

Limpia la lechuga y déjala escurrir en hojas grandes, sin partir.

Lava los tomates y trocéalos en trocitos muy pequeñitos. Colocamos en un cuenco, salpimentalos, añade AOVE y deja macerar.

Corta el atún en láminas muy finas.

En un plato pon el fondo de lechuga, encima el atún laminado y como colofón el tomate. Ojo, no le añadas sal a la lechuga, con la del tomate y lo salado del atún es suficiente ;)

[conlaszarpasenlamasa](https://www.instagram.com/conlaszarpas)