

Carpaccio de lubina con chile, orégano y aceite de oliva

El carpaccio es uno de esos platos clásicos que nunca fallan, definitivamente es un plato ganador que tiene muchos seguidores.

Este plato representa el lienzo perfecto para dejar volar nuestra imaginación.

En esta [receta](#) de Carpaccio del chef [Robert Thompson](#), nos encontramos con la humildad de los sabores presentados de forma muy atractiva.

La lubina se sirve en forma de carpaccio y se aromatiza con guindilla y orégano, constituyendo un excelente entrante de marisco.

Rinde para 4 personas

Receta del chef Robert Thompson - Reino Unido

Ingredientes

1 filete de lubina de 600 g

1 guindilla roja

Aceite de oliva virgen extra

Cucharadita (1) de hojas de orégano

Un puñado de hojas de mezcla

Limón al gusto cortado en gajos

Elaboración

Comienza retirando las semillas de la guindilla. Córtala en dados finos y escalda en agua hirviendo.

Refréscala en agua con hielo y escurre bien (esto elimina un poco el calor).

Comprueba que el filete de lubina no tiene restos de espinas y con la ayuda de un cuchillo muy afilado, córtalo de la cabeza a la cola en rodajas muy finas

Emplatado

El primer paso para tu emplatado, será cubrir tus cuatro platos con las rodajas de pescado colocadas de forma ordenada y con sentido.

Aliña cada plato con aceite de oliva, el condimento, la guindilla escaldada y las hojas de orégano.

Termina con el mézclum aliñado y sirve con un trozo de limón de hoja.