



# "CARPACCIO DE CIGALA Y CARABINEROS"

## *La Carpintería*

### Ingredientes:

2 cigalas  
2 carabineros  
Sal (una pizca)  
Pimienta negra (una pizca)  
Aceite (1 cucharadita)  
Lima ( 1/4 zumo)  
Huevas pez volador ( una pizca)  
Cebolla encurtida  
Brotos florales (mini rabanitos, zanahoria, acelga.)  
Hierba de rocío

### Elaboración:

- 1) Pelamos en crudo las cigalas y carabineros.
- 2) Aplastamos entre dos hojas de papel de guitarra.
- 3) Lo metemos en el congelador unos 10 min.
- 4) Marinamos con un pizca de sal y pimienta negra.
- 5) Incorporamos la mezcla de aceite y la lima.
- 6) Decoramos con huevas de pez volador, cebolla encurtida, brotes florales y hierba del rocío

