

GRECI

AUTÉNTICOS CARPACCIOS

Los *carpaccios*, originarios de Italia, se han convertido en una de las ofertas que nunca pueden faltar en una carta que se precie. Por ello, Greci incorpora en su amplio catálogo variados *carpaccios* de pescados, que permiten una gran variedad de combinaciones.

Para conocer el origen del *carpaccio* nos hemos de trasladar a la década de los 50 del siglo pasado y, en concreto, al Harry's Bar del Véneto italiano. Una asidua clienta aristócrata del bar, Amalia Nani Mocenigo, fue diagnosticada de anemia y recetada con una dieta de carne roja cruda. El propietario del bar ideó una especialidad simple y única, inspirándose en el pintor renacentista Vittorio Carpaccio, famoso por la utilización de brillantes tonos rojizos. Así nació este nuevo concepto gastronómico, el carpaccio, descrito como "*láminas muy delgadas de carne roja, cruda y marinada o sazonada con productos mediterráneos*". El primer carpaccio constaba de carne roja muy fina, aderezada con una mayonesa con limón, salsa Worcester, leche, sal y pimienta.

Desde entonces, el mundo de los *carpaccios* se ha desarrollado mucho, tanto a nivel de los ingredientes como de sus posibilidades creativas. Hoy, los cocineros disponen de un abanico de posibilidades muy interesantes dirigidas al sector de la restauración, incluyendo así en sus cartas un plato fácil, rápido, sencillo, económico y muy aceptado por el público.

Por todo ello, Greci ofrece un producto variado de *carpaccios* de pescados, que destaca por su alta calidad, su fácil manejo y su alto rendimiento, y que permite su utilización con sólo cortarlos en máquina, emplatarnos y sazonarlos al gusto. Como muestra, Oliver Balteo, chef de Comercial CBG, distribuidor de Greci, prepara unos deliciosos *Carpaccio de atún* y *Carpaccio de pulpo*.

COMERCIAL CBG, S.A.
Pol. Ind. Mas d'en Bosch. Parcela, 4
17500 Ripoll (Girona)
Tel. 972 70 33 70. Fax 972 70 30 00
www.cbg.es





CARPACCIO DE ATÚN

INGREDIENTES

70 g carpaccio de atún Greci
 1/2 naranja
 limón
 aceite de oliva
 1 brote de canónigos
 20 g almendras laminadas

PREPARACIÓN

Laminar el carpaccio de atún Greci con la máquina de cortar embutidos y colocar los trozos sobre el plato de forma irregular, para que hagan volumen. Condimentar con supremas de naranja, limón, aceite de oliva y almendras laminadas. Acabar el plato con un brote de canónigos como decoración.



CARPACCIO DE PULPO

INGREDIENTES

70 g carpaccio de pulpo Greci
 1/2 cebolla cruda pequeña
 1 tomate
 1 chorrito de vinagre de Módena
 1 chorrito de aceite de oliva

PREPARACIÓN

Laminar el carpaccio de pulpo Greci con la máquina de cortar embutidos y condimentar con la cebolla cruda y el tomate cortado muy pequeño. Aderezar con unos chorritos de vinagre de Módena y de aceite de oliva.