Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



POSTRES · VEGETARIANO

Carpaccio de persimons con chocolate negro y nueces

2 raciones 358 kcal

Ingredientes

- 2 persimons
- 40 g de chocolate negro
- Un puñado de nueces de Brasil
- Un chorrito de miel (opcional)
- Una pizca de canela (opcional)

POR RACIÓN

Proteínas	4,6 g
Grasas	17 g
Hidratos	52 g
Fibra	11 g

Elaboración

1. Lavamos y pelamos los persimons.
2. Con ayuda de un cuchillo, cortamos láminas muy finas.
3. Las colocamos sobre un plato grande, ligeramente superpuestas.
4. Picamos las nueces y las repartimos por encima.
5. Rallamos el chocolate negro sobre la fruta o lo fundimos ligeramente y lo dejamos caer en forma de hilos.
6. Terminamos con un poquito de miel y una pizca de canela, si nos gusta.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas
cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya