MARÍA 👨🏻‍🍳



APERITIVOS / ENTRANTES · VEGETARIANO

Carpaccio de calabacín

10min 2 raciones

Ingredientes

- Calabacín
- Hojas verdes
- Tomate seco
- Queso rallado
- Frutos secos
- Sal
- Pimienta
- Aceite de oliva virgen extra

Elaboración

1. Hacer rodajas finas de calabacín con ayuda de la mandolina
2. Pasar las rodajas de calabacín por la plancha hasta que estén doradas
3. En el plato, añadir las rodajas de calabacín, tomates secos partidos, pistachos triturados, unas hojas de rúcula o espinaca en el medio y el queso rallado
4. Salpimentar y echar un buen aceite de oliva virgen extra

RECOMENDACIONES

Pasar las rodajas de calabacín por la plancha le da un toque más jugoso. Se puede añadir aceitunas, alcaparras, salmón, cebolla encurtida o perlas de mozzarella. También se puede hacer carpaccio de tomate con una salsa de anchoas.

Hecho con CookNest

