

Carpaccio de Calabacín

Esta es una ensalada muy refrescante y una forma diferente de consumir los calabacines. Queda un entrante muy elegante cuando tienes invitados en casa o para una cena informal, ligero y sabroso.

INGREDIENTES:

- 400g Calabacín
- 4-6 Tomates secos
- 60g Queso feta o 120g Requesón
- 6-8 Pimientos piquillo en conserva
- 2 Cucharadas aceite oliva
- Zumo de ½ limón
- ¼ Cucharadita hierbas provenzales
- Pimienta molida (opcional)

2
Raciones



ELABORACIÓN:

1. Lavar el calabacín y con un pelador de patatas sacar lonchas muy finitas e ir colocando sobre el plato.
2. Picar los tomates secos y esparcir por encima (si está muy secos conviene rehidratarlos 30 minutos para poderlos cortar fácilmente)
3. Cortar los pimientos en juliana y repartir por encima
4. Desmenuzar el queso sobre el plato
5. Hacer el aliño: mezclar homogéneamente el aceite con el zumo de limón y las hierbas provenzales.
6. Aderezar el carpaccio y espolvorear con pimienta negra molida si se desea (no es necesario agregar sal, pues los tomates secos y el queso feta son salados)