

CARPACCIO DE ZUCCHINI

Tiempo de preparación; 10 minutos

Tiempo de marinado: 10 minutos

Sirve para 4 personas



Ingredientes:

- 2 calabacines medianos, los extremos cortados y en tiras finas cortado mejor con mandolina o un cortado estilo pelo papa.
- 1/2 limón
- 4 cucharaditas de aceite de oliva extra virgen
- Sal y pimienta negra al gusto
- 1 taza de rúcula tierna
- 1/4 taza de ralladuras de queso parmesano
- Opcional: piñones

Instrucciones:

1. En un recipiente pequeño, combina el aceite y el jugo de limón.
2. En un plato coloca una capa de calabacín, que cubra el fondo del plato. Sazona con sal y pimienta y rocía con un poco de la mezcla de aceite de oliva y jugo de limón.
3. Sigue haciendo las capas de calabacín, sal, pimienta, aceite de oliva y jugo de limón hasta que se agote todo el calabacín. Deje marinar durante al menos 10 minutos.
4. Justo antes de servir, cubra con rúcula fresca, parmesano rallado y sirva.
UNA DELICIA!!!

Nota

*Los piñones los pongo en una sartén pequeña a temperatura media, para tostarlos un poco y que salga más el sabor y queden más ricos.