

CARPACCIO DE PERA

Tiempo de preparación: 15 minutos

Salen de 2 a 3 porciones

Ingredientes:

Para hacer el carpaccio:

- 2 peras maduras
- 100 gr. Rúcula (arugula, rocket)
- Nueces
- Queso de cabra o el que te guste

Para hacer la vinagreta:

- 2 cucharadas de aceite de oliva
- ½ cucharada de mostaza francesa (Dijon)
- ½ cucharada de ralladura de limón
- 1 cucharada de jugo de limón
- 1 cucharada de miel
- Sal y pimienta al gusto

Instrucciones:

1. En un recipiente pequeño agrega todos los ingredientes de la vinagreta, mezclar bien, dejarlo aparte.
2. Cortar las peras en lascas muy delgadas, con mandolina preferiblemente.
3. En un plato grande, agrega la rúcula, coloca las peras en forma circular, luego esparcir la vinagreta encima de todas las peras.
4. Decorarla con el queso de cabra desmoronado y las nueces, servir, disfrutar y ser feliz!

Notas:

*El queso de cabra lo puedes sustituir por el queso de tu elección: blue cheese, queso feta, gorgonzola, etc. o si no quieres no le pones queso.

