

Lista de ingredientes para la receta Antipastos de colores

Carpaccio de hongos

- Hongos Portobellos grandes 1/2 k
- Jugo de Limón 1 Unidad
- Aceite de palta A gusto
- Sal y Pimienta A gusto
- Hojas de Perejil 1/2 Tazas
- Ajo 1 Diente
- Queso de oveja fresco 200 g

Frozen de melón

- Hojas de menta 1/4 Taza
- Vino blanco orgánico 1 L
- Melon 1 Unidad
- Hielo A gusto
- Azucar de caña 1 Taza

Habas, menta, arvejas y parmesano

- Queso Parmesano 50 grs.
- Sal y Pimienta A gusto
- Aceite de macadamia 3 cdas.
- Menta fresca 15 Hojas
- Arvejas frescas 200 g
- Habas frescas 200 g

Morrones y berenjenas quemadas

- Berenjenas 3 Unidades
- Morrones rojos 3 Unidades
- Sal y Pimienta A gusto
- Ajo 1 Diente
- Albahaca morada 15 Hojas
- Aceite De Oliva 1 Taza
- Orégano fresco 2 cda.
- Vinagre de jerez 1/2 Taza

Ricotta de cabra asada

- Pimienta A gusto
- Huevos 4 Unidades
- Queso Parmesano 100 grs.
- Sal de mar A gusto

- Ricotta de cabra asada 1/2 k
- Ají molido 1 cda.
- Tomillo 1 Rama
- Ralladura de naranja 1 Unidad

Tomates confitados con miga de pan

- Pimienta A gusto
- Sal gruesa A gusto
- Miga de pan negro 1 Taza
- Aceite De Oliva A gusto
- Perejil picado 1/2 Taza
- Tomillo 2 cdas.
- Ajo picado 1 Diente
- Ajo 2 Dientes
- Tomates Perita 4 Unidades
- Ralladura de limón 1 cedita.
- Aceite De Oliva 1/2 Taza
- Tomates cherry 150 grs.
- Piñones tostados 50 g
- Romero 2 cdas.
- Azucar de caña 1/2 Taza
- Aceto balsámico 2 cdas.