

# Canapé de carpaccio con palta

Tiempo de preparación: 20 Min



## Ingredientes

**Limon:** 1 Unidad

**Sal:** A gusto

**Pan:**

**Tomate:** 1 Unidad

**Palta:** 1 Unidad

**Pimienta:** A gusto

**Aceite De Oliva:** A gusto

**Carpaccio:** 200 g

**Queso Parmesano Rallado:**

**Rúcula:** 1 Paquete

## Preparación de la Receta

- Para comenzar, cortar el pan en rebanadas y hornearlas hasta que estén doradas.
- Rallar el *tomate* y dejarlo en un bol. Echar un chorro de aceite y salar. Untar las rebanadas de pan con el *tomate*.
- Abrir el paquete de carpaccio para que se vaya aireando.
- Cortar el *aguacate* en lonjas finas y colocarlas sobre el pan con *tomate*. Espolvorear con una pizca de sal y un punto de *jugo de limón*.
- Colocar de forma atractiva una lonchita de Carpaccio.
- Para terminar, cortar una lasca de parmesano y colocarla junto con una hoja de *rúcula* y un hilo de aceite.
- Emplatar y servir.

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/canape-de-carpaccio-con-palta>