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