

# Canapés de Carpaccio con Aguacate



## Ingredientes

**Limon:** 1 Unidad

**Tomate:** 1 Unidad

**Pimienta:** c/n

**Rúcula:** 1 Paquete

**Aceite De Oliva:** c/n

**Carpaccio preparado:** 1 Paquete

**Pan:** 1 Barra

**Queso Parmesano:** 1 Pieza

**Sal:** c/n

**Aguacate:** 1 Unidad

## Preparación de la Receta

- Abrimos el paquete de carpaccio para que se vaya aireando.
- Abrimos el **aguacate** y machacamos la pulpa con sal, pimienta y *limón*.
- Cortamos unas rebanadas de pan y las tostamos en el horno.
- Frotamos el *tomate* cortado por la mitad en el pan ya tostado.
- Encima, untamos el *aguacate* y sobre éste, colocamos de forma atractiva una lonchita de Carpaccio.
- Terminamos con una hoja de *rúcula*, una lasca de parmesano y un hilo de aceite

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/canapes-de-carpaccio-con-aguacate>