

## Canapés de Carpaccio con Aguacate



## Ingredientes

**Limon**: 1 Unidad **Carpaccio preparado**: 1 Paquete

Tomate: 1 Unidad Pan: 1 Barra

Pimienta: c/n Queso Parmesano: 1 Pieza

**Rúcula**: 1 Paquete **Sal**: c/n

Aceite De Oliva: 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