

Carpaccio de Alcachofa y Pesto

Tiempo de preparación: 25 Min



Ingredientes

Carpaccio

Alcachofa en conserva: 340 Gramos

Limon: 1/2 unidad

Palmitos: 1 Lata

Alcachofa: 3 Unidades

Manzana verde: 1 unidad

Esferas de queso de cabra y frutos secos

Ajonjolí: 20 Gramos

Nuez: 40 Gramos

Queso de cabra natural: 200 Gramos

Pistachos: 40 Gramos

Pesto

Aceite De Oliva: 80 mililitros

Bulbo de hinojo fresco: 1 Taza

Albahaca: 1 Taza

Piñón blanco: 40 Gramos

Diente de ajo: 1 unidad

Parmesano: 80 Gramos

Preparación de la Receta

Carpaccio

- Limpiar las alcachofas y obtener los corazones dejar reposar en agua con *limón* para que no se oxiden, cocinar en agua con sal y laminar.
- Cortar en rodajas finas el bulbo del *hinojo* y reservar.

- Cortar los palmitos en pequeñas porciones y reservar.
- Cortar la *manzana* verde en láminas muy delgadas y colocar *limón* y reservar.
- En un tazón colocar la *manzana* en láminas, *hinojo*, alcachofas palmitos, aceite de oliva, *hinojo*, sal pimienta y revolver.

Pesto

- Colocar en un procesador el aceite de oliva, *piñón* blanco, *ajo*, *albahaca*, y queso parmesano

Esferas de queso de cabra y frutos secos

- Con el queso de cabra formar esferas pequeñas, pasar por la mezcla de frutos secos previamente picados y reservar.
- En un platón colocar alrededor la mezcla de alcachofas y encima las bolitas de queso, al centro en un tazón colocar el pesto

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/carpaccio-de-alcachofa-y-pesto>