

Carpaccio de pimiento rojo con crujiente de parmesano

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Pimientos rojos: 6 Unidades

Aceto balsámico:

Ajo: 1 Diente

Pimienta:

Sal:

Aceite de oliva suave:

Rúcula: 50 g

Perejil picado:

Queso Parmesano: 200 g

Preparación de la Receta

Para comenzar

calentamos el horno a máacute

- Xima temperatura.
- Luego, lavamos los pimientos rojos, los ponemos sobre la bandeja del horno y los rociamos con aceite de oliva
- Horneamos hasta que adquieran un tono tostado por todos los lados.
- A continuación, los retiramos del horno y los colocamos en un recipiente tapado con papel film.
- Cuando estén fríos los pelamos con cuidado para que no se rompan
- Les retiramos el tallo y les escurrimos el caldo que hayan soltado
- Los abrimos y les quitamos las semillas
- Cortamos trozos y los colocamos en un plato.

Para el aderezo

- Picamos el *ajo* y el *perejil*
- Agregamos un chorrillo de aceto balsámico y una pizca de sal
- Añadimos aceite en forma de hilo para emulsionarlo.

- Luego, en una sartén antiadherente al fuego, rallamos el queso parmesano para que se derrita y tome forma de rejilla.
- Tostamos por ambos lados y cuando aún esté caliente le damos forma colocándolo sobre un vaso.
- Servimos el carpaccio de **pimiento**, rociamos con el aderezo y en el centro colocamos el crujiente de parmesano con la *rúcula*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/carpaccio-de-pimiento-rojo>