Carpaccio de sandía y tomate



Ingredientes

Limon: 1 Unidad
Aceite de oliva extra virgen:
Avellanas tostadas: 20 g
Jengibre fresco:
Pimienta Negra:
Tomate de ensalada: 1 Unidad
Sandía: 200 g
Aceitunas negras: 1 Puñado
Cebolleta roja: 1 Unidad
Mezclum de hojas tiernas: 100 g
Queso Parmesano: 30 g
Vinagre de jerez: 1 Chorrito

Preparación de la Receta

- Cortamos la **sandia**, como si se tratase de un carpacio de carne, en finas lonchas y las disponemos sobre un plato de presentación
- Por otro lado haremos una vinagreta con los frutos secos, el **tomate** sin piel ni pepitas y cortado en cubos, una pizca de queso rallado, el *zumo* del *limón*, el aceite de oliva, el *vinagre* y el *jengibre* rallado
- Mojamos con esta vinagreta la *sandia*, terminamos con las hojas tiernas, las *olivas* negras, la cebolleta roja en láminas y unas lascas de queso parmesano, espolvorear con pimienta negra, salsear con la vinagreta y rallar la piel del *limón* para darle frescura.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/carpaccio-de-sandia-y-tomate