

## 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 **sandía**, como si se tratase de un carpaccio 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 *zum*o del *limón*, el aceite de oliva, el *vinagre* y el *jengibre* rallado.
- Mojamos con esta vinagreta la *sandía*, 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>