elGourmet

Carpaccio de zucchini

Tiempo de preparación: 20 Min

Ingredientes

Limon: 1 Unidad
Aceite de oliva virgen:
Ajo: 1 Diente
Parmesano: 1 Rodaja
Sal:
Piñones: 60 g
Cebolla de verdeo:
Zucchini: 1 Unidad
Pimienta:

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Cortamos rodajas muy finas de **zucchini** con una mandolina o pelador.
- Colocamos las rodajas de *zucchini* en un bol y rociamos con *jugo* de *limón* y dejamos macerar por unos minutos.
- Por otro lado, en una sartén con unas gotas de aceite, doramos el *ajo* picado con los piñones
- Reservamos.
- Colocamos el *zucchini* en la base de un plato
- Añadimos por encima los piñones con el *ajo*
- Salpimentamos y terminamos con *cebolla* de verdeo picada, láminas de parmesano y un chorrito de aceite de oliva.
- Servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/carpaccio-de-zucchini-2