Carpaccio Presto



Tiempo de preparación: 15 Min

Ingredientes

Alcaparras: 1 cda
Limón para su jugo: 1 unidad
Queso Parmesano: 20 Gramos
Sal: c/n
Corazones de alcauciles: 2 Unidades
Prosciutto: 50 Gramos
Rúcula: 20 Gramos
Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

- Filetear corazones de *alcauciles* bien finos y mezclar con *alcaparras*, *alcaparras*, *jugo* de *limón*, *rúcula* y aceite de oliva.
- Acomodar en la base del plato *fetas* finas de *jamón* crudo, por encima los *alcauciles* condimentados y terminar con escamas de queso parmesano.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/carpaccio-presto