

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>