Nabo marinado con jamón crudo



Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Brócoli: 150 g
Nabo pelado: 400 g
Sal:
Jugo de Limón: 3 cdas.
Jamòn crudo: 4 Fetas
Azucar: 1 cda.

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Cortamos transversalmente el **nabo** pelado en mitades
- Luego en *fetas* de 2 mm de espesor y llevamos a un bol
- Salamos y mezclamos.
- A continuación, incorporamos las flores de *brócoli* pequeñas blanqueadas, las *fetas* de **jamón** crudo en tiras, el azúcar y el *jugo* de *limón*.
- Llevamos a heladera durante 1 hora.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/nabo-marinado-con-jamon-crudo