

Nabo marinado con jamón crudo

Tiempo de preparación: 120 Min



Ingredientes

Brócoli: 150 g

Nabo pelado: 400 g

Sal:

Jugo de Limón: 3 cdas.

Jamón crudo: 4 Fetas

Azúcar: 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>