

Zucchini Marinado

Tiempo de preparación: 15 Min



Ingredientes

Aceite De Oliva: 2 cdas

Hierbabuena: 10 hojas

Peperoncino: 1 unidad

Sal en escamas: c/n

Albahaca: 10 hojas

Limón para su jugo: 1/2 unidad

Queso Parmesano: 20 Gramos

Zucchini: 1 unidad

Preparación de la Receta

- Cortar rodajas bien finas de **zucchini** y llevarlas a un bowl.
- Agregar peperoncino picado, hojas de *albahaca* y *menta* picadas groseramente y mezclar con el zucchini.
- *Condimentar* con sal en escamas, *jugo de limón*, aceite de oliva y servir.
- Terminar con escamas de queso parmesano.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/zucchini-marinado>