



CARPACCIO DE CALABACINES

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 240 g de calabacín
- 200 g de limon
- 60 g de piñones sin cáscara
- 40 g de aceite de oliva virgen
- sal
- pimienta
- 40 g de queso parmesano

LA PREPARACIÓN

- Corta lonchas muy finas de calabacín.
- Pon las tiras de calabacín en un cuenco y moja con zumo de limón.
- Deja macerar unos minutos.
- En una sartén con unas gotas de aceite, dora el ajo picado con los piñones.
- Reserva.
- Coloca el calabacín extendido en la base del plato.
- Reparte por encima los piñones con el ajo.
- Salpimenta y termina con cebollino picado, lascas de parmesano y aceite de oliva. Sirve.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 2.7 g	Grasas 23.1 g
Kcal 253	Proteínas 6.7 g