



CARPACCIO DE CALABACÍN

 20 min  4 personas

Ingredientes

- 4 calabacines medianos
- 35 gr de piñones
- 100 gr de queso de cabra
- 50 gr de tomates secos
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 3 cucharadas de vinagre balsámico

Preparación

1. **Lava los calabacines**, retira los dos extremos y córtalos longitudinalmente en tiras finas con una mandolina o rallador. Dispón las tiras de calabacín en una fuente.
2. **Tuesta los piñones** en una sartén pequeña a fuego medio (sin añadir aceite) hasta que se doren, removiendo para evitar que se quemen. Retíralos de la sartén y reservalos.
3. **Desmenuza el queso de cabra y pica finamente los tomates secos**. A continuación, esparce el queso de cabra y los tomates sobre las tiras de calabacín.
4. **Para el aliño**, mezcla el aceite de oliva y el vinagre balsámico en un bol pequeño. Puedes añadir algún sazónador de verduras-
5. **Rocía el aliño** sobre el carpaccio de calabacín, espolvorea por encima los piñones tostados y sirve. ¡Riquísimo!.

FUENTE: [HTTPS://WWW.JUSTSPICES.ES/](https://www.justspices.es/)

COOPERATIVA AGROECOLÓGICA DE GRANADA

