Platos vegetarianos

Carpaccio de colinabo

Entrantes
Tipo de receta

15 Minutos
Preparación

Fácil
Dificultad

Ingredientes para 4 personas

1 colinabo, en su defecto, rábano negro. En México y Centroamérica se puede utilizar la jícama
2 cucharitas de aceite de pipas de calabaza estirio
1-2 cucharitas de vinagre de limón
1 cucharita de balsámico
sal
pimienta
hierbas frescas y un poco de parmesano

Preparación

Pelar el colinabo, cortarlo en rodajas finas y extenderlas en el plato. Mezclar el aceite de pipas de calabaza, el vinagre de limón y el balsámico para el aliño y salpimentarlo. Poner el aliño encima de las rodajas de rábano y espolvorearlas con parmesano recién rallado, adornar con hierbas frescas.

Fuente de la receta: Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. / Foto: Stefan Kristoferitsch