Carpaccio de calabacín con pulpo.



Carpaccio de calabacín con pulpo

Feliz lunes! Empieza una nueva semana y quiero sugerir un carpaccio que está genial y se hace en 10 minutos.

Antes de nada deciros que esta receta , aunque seáis algunos reacios a la verdura cruda, no os vais ni a enterar. Además la verdura cruda es la forma más sana de comerla, ya que conserva todos sus nutrientes.

Yo la he preparado con mandolina (fue mi regalo de Reyes),

pero si no tenéis podéis utilizar un cuchillo bien afilado para que os salgan las rodajas bien finitas del calabacín.

Solo vamos a utilizar para aderezar un buen aceite de oliva y sal. Al que le guste la pimienta , es buena opción espolvorear con pimienta rosa molida.

Dejo los ingredientes para un carpaccio, que se puede comer individualmente o sacarlo como entrante para compartir.

Ingredientes para 1 Carpaccio:

– 1/2 calabacín blanco mediano.

– tomate cherry kumato.

– aceitunas negras.

– una pata de pulpo cocido.

– canónigos , solo unas hojas.

– aceite de oliva virgen extra.

– sal.

Preparación:

Paso 1 :

Lavamos el calabacín y sin quitar la piel cortamos en rodajas lo mas finas posible.

Lo ponemos de base en el plato.

Paso 2:

Cortamos el pulpo, los tomates, añadimos aceitunas negras y unas hojas de canónigos.

Aderezamos y dejamos marinar 30 minutos en la nevera antes de servir.

Se puede comer de inmediato, pero a mi personalmente me gusta más dejarla en la nevera.