

# 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.