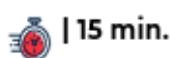


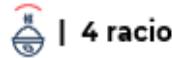
CARPACCIO DE CALABACÍN



| Fácil



| 15 min.



| 4 raciones



| 0,9 €/ración

INGREDIENTES

- ½ calabacín
- 60 g queso en polvo Grana padano
- 4 tomates secos en aceite
- ½ limón
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal y pimienta



ALÉRGENOS



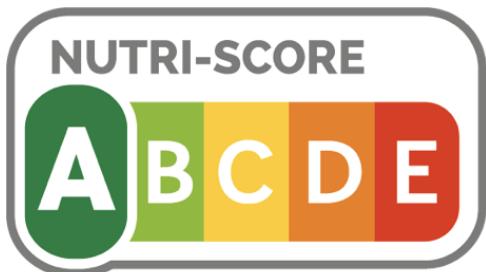
ELABORACIÓN

1. Lavar el calabacín. Cortar el láminas muy finas con mandolina o con cuchillo. Poner en una fuente, intentando que las láminas se solapen lo menos posible.
2. Espolvorear el queso encima del calabacín.
3. Cortar los tomates en trozos pequeños. Esparcir por encima del calabacín.
4. Poner en un cuenco el aceite, la sal, la pimienta y el zumo del limón. Mezclar hasta que se unifique y coja algo de textura.
5. Aliñar el carpaccio con la preparación.
6. bolla y el ajo. Añadir a la sartén.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Por ración	energía	hidratos de carbono	azúcares	grasas	grasas saturadas	proteínas	fibra	sal
	91 Kcal	2 g	2 g	6,4 g	2,7 g	5,9 g	0,9 g	0,8 g

NUTRI-SCORE



¡EVITA EL DESPERDICIO!

- Utiliza el queso que tengas en casa, cualquier queso de sabor fuerte le irá bien.

CONSEJOS CONSCIENTES

- El calabacín es una verdura que se puede consumir en crudo también en ensaladas.