

Carpaccio de calabacín con cítricos

Publicada por:

[imprimir](#)

- 20 '
- 0 '
- 4



Comentario nutricional

Una variación interesante de este fácil y saludable carpaccio consiste en dar unos minutos de grill al plato para gratinar el queso antes de aliñar con la vinagreta de cítricos.

Modo express

1. Introduzca las almendras en el molinillo, cierre la tapa con la cuchilla y coloque el molinillo en la máquina. Accione «Pulse» hasta moler la almendra. Retire y reserve.
2. Prepare la vinagreta en un recipiente mezclando los zumos, aceite, sal y pimienta al gusto.

3. Ahora coloque en la máquina el bol, el disco con cuchilla para laminar fino (Nº1) y la tapa. Accione el selector a velocidad 1 y pase primero el queso parmesano. Cuando acabe, apague, retire la tapa y reserve aparte las láminas.

4. Vuelva a colocar el disco con la cuchilla para laminar fino (Nº1) y la tapa y pase ahora los calabacines.

5. Distribuya las rodajas de calabacín en platos individuales, reparta el polvo de almendra, las láminas de queso y, finalmente, vierta la vinagreta de manera uniforme.

Accesorios: Molinillo / Disco con cuchilla para laminar fino