

CARPACCIO DE CALABACITA

Ingredientes:

- 4 a 6 Calabacitas
- ¼ de taza de aceite de oliva más 1 Cucharada para el sartén
- 2 Cucharadas de jugo de limón
- 1 Cucharada de salsa de soya
- 1 diente de ajo molido
- Sal y Pimienta
- 150 gms de Queso parmesano rallado
- 2 tazas de hojas de Arúgula

Preparación:

1. Las calabacitas se lavan y se les retira las puntas. En un sartén se calienta una cucharada de aceite de oliva y se agregan las calabazas enteras para que se doren muy ligeramente por todo el exterior, que se vea el color verde mas brillante. Se retiran del sartén.
2. Se rebanan las calabazas muy delgaditas en rodajas ya sea en mandolina o con cuchillo. Se acomodan las rebanadas en un platón, se les agrega las hojas de arúgula y el queso rallado.
3. Para hacer el aderezo se mezclan el jugo de limón, el aceite de oliva, la salsa de soya, el ajo molido, la sal y la pimienta y se agitan en un frasco para que emulsione. Se le vacía el aderezo a la verdura y se sirve de inmediato.