

Receta de Carpaccio de Remolacha con Queso de Cabra

29 Ago 2019



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta rica **Ensalada de Carpaccio de Remolacha con Queso de Cabra**, resulta un plato muy atractivo y además con un rico sabor, si sois amantes de la remolacha os recomiendo que preparéis en casa esta receta.

Ingredientes

- Remolachas pequeñas (cuatro o cinco)
- Mizuna (unas hojas)
- Acedera (un puñado)
- Pan (tres rebanadas)
- Mantequilla (una cucharada)
- Sal y Pimienta
- Aceite de oliva (cuatro cucharadas)
- Zumo de limón (dos cucharadas)
- Rábano picante rallado (una cucharada)
- Queso de cabra (cuatro trozos, unos 60 grs)

Modo de Preparación

1. Precalentar el horno a 180 ° C
2. Lavar y secar las remolachas, meterlas en el horno envueltas en papel de aluminio durante 50 minutos
3. Una vez hechas, dejarlas enfriar y cuando estén listas cortarlas en rodajas muy finas
4. Lavar y secar la Mizuna y la acedera
5. Cortar el pan en taquitos y freírlos con la mantequilla hasta que queden crujientes
6. Condimentar con sal y pimienta
7. Colocar la remolacha como base de una bandeja y encima añadir el zumo del limón, aceite de oliva y espolvorear el rábano rallado
8. Después echar la acedera y la Mizuna
9. Como toque final poner unos trozos de queso de cabra y los tostones de pan
10. Servir y....buen provecho!!!