



INGREDIENTES:

- 1 ó 2 manzanas Pink Lady (preferente)
- el zumo de un limón
- 1 o 2 tarrinas de queso fresco
- 100 gramos o menos de nueces peladas

ELABORACIÓN:

1. Extraer el zumo de un limón (yo lo hago con el exprimidor como si fuese una naranja) y reservar (yo lo pongo en un biberón de cocina).



2. Lavar las manzanas, quitar el rabito, con un descorazonador (sacar todo el corazón a la manzana) y con un cuchillo muy afilado hacer rodajas finas con las manzanas.

3. Colocarlas en un plato llano grande o una fuente, y rociar bien con el zumo de limón, y en cada agujero de la manzana poner una nuez.

4. Hacer el queso a trocitos pequeños, y esparcir por encima de la manzana, y seguidamente saltear por encima de la fruta y el queso, varias nueces a trocitos muy pequeños, y finalizar rociando todo con unos hilos finos de miel. Y listo para servir tanto como postre, o como aperitivo exótico y original.

Muy rico

CARPACCIO DE MANZANA (Tradicional)

