



Carpaccio de remolacha con manzana y queso de cabra



Categoría

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Fácil



Custo

Económico



Com quem?

Con la familia



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



Al gusto: Gallo Aceite de Oliva Nuevo 2021-2022

- 3 remolachas cocidas
- 50g de rúcula
- 1 manzana
- 1 cuchara de mel
- 200g de queso de cabra
- Flor de sal, al gusto
- Pimienta, al gusto
- Cebollino picado, al gusto
- Pan de centeno tostado, al gusto

Modo de preparación

1

Cortar la remolacha en rodajas muy finas y colocarla en platos en forma de rosetón.

2

Salpimentar.

3

Poner la rúcula en el medio.

4

Picar la manzana en trozos pequeños y ponerla por encima.

5

Colocar el queso de cabra en rodajas en una bandeja del horno.

6

Meter en el horno precalentado a 200 °C durante 5 minutos.

7

Poner el queso por encima y espolvorear con el cebollino picado.

8

Para terminar, añadir un chorrito de miel y el Gallo Aceite de Oliva Nuevo.

Produtos utilizados*Aceite de Oliva Nuevo**2021-2022*

Aceite de Oliva Virgen Extra Prémium

*Mais receitas em**www.galloportugal.com*

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide