

CARPACCIO DE CALABAZA

1 porción

INGREDIENTES

- 1 calabaza alargada
- ½ cucharadita de aceite de olivo o vegetal
- 2 cucharaditas de vinagre de manzana
- Mejorana al gusto

PROCEDIMIENTO

1. Cortar la calabaza en rebanadas delgadas con ayuda de un pelador.
2. Acomodar las rebanadas en un plato extendido.
3. Agregar aceite, vinagre y tomillo.
4. Dejar reposar tapado en refrigeración por 5 minutos. Servir.

CUADRO NUTRIMENTAL

	1 porción
Energía (kcal)	27.4
Proteínas (g)	1.7
Hidratos de Carbono (g)	4.5
Fibra (g)	1
Lípidos (g)	2.6